叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 适合美国厨房的实用意大利食(practical Italian Recipes For American) 000001

2. 适合美国厨房的实用意大利食(practical Italian Recipes For American) 000002

3. 适合美国厨房的实用意大利食(practical Italian Recipes For American) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

适合美国厨房的实用意大利食(Practical Italian recipes for American)

['præktɪkl] [ɪ'tæliən]
PRACTICAL **ITALIAN**
实际的 意大利语

实用意大利语

['resəpɪz]
RECIPES
食谱

食谱

[fɔː(r); fə(r)] [ə'merɪkən] ['kitʃinz]
FOR **AMERICAN** **KITCHENS**
为了 美国人 厨房

适用于美式厨房

[səʊld] [tuː; tə] [eɪd] [ðə; ði] ['fæmɪlɪz]
SOLD **TO** **AID** **THE** **FAMILIES**
卖 到 援助 这 家庭

出售所得用于帮助这些家庭

[ɒv; əv] [ɪ'tæliən] ['səʊldʒəz]
OF **ITALIAN** **SOLDIERS**
的 意大利语 士兵

意大利士兵

['kɔpi,raitid] , -
COPYRIGHTED **,** **1917**
版权所有 , -

版权所有，1917年

['kɒntents]
Contents
内容

内容

['fɔːwɜːd]
FOREWORD
前言

前言

[sə'dʒestʃənz]
SUGGESTIONS
建议

建议

[suːps]
Soups
汤

汤

[braʊn] [stɒk]
BROWN **STOCK**
棕色的 库存

棕色股票

['su:.goʊ][ˌdi: 'aɪ]['kɑ:rneɪ]

Sugo	**di**	**Carne**
sugo	迪	肉

肉酱

['vedʒtəb(ə)l] ['tʃaʊdə(r)]

VEGETABLE	**CHOWDER**
蔬菜	浓汤

蔬菜浓汤

[ˌmɪnə'strəʊni]['ɑ:lə] [ˌmɪlə'ni:z]

Minestrone	**alla**	**Milanese**
蔬菜汤	阿拉	米兰人

米兰式蔬菜汤

[frentʃ] ['ʌnjən] [su:p]

FRENCH	**ONION**	**SOUP**
法语	洋葱	汤

法式洋葱汤

[mɪ'nestrə] [ˌdi: 'aɪ] [tʃɪ'pɒlə] ['ɑ:lə] [frɑ:n'tʃeɪz]

Minestra	**di**	**Cipolla**	**alla**	**Francese**
矿泉水	迪	西波拉	阿拉	弗朗西斯

法国西波拉修道院

['pærədaɪs] [su:p]

PARADISE	**SOUP**
天堂	汤

天堂汤

[mɪ'nestrə] [del] [ˌpærə'di:soʊ]

Minestra	**del**	**Paradiso**
矿泉水	del	天堂

天堂矿泉

[pi:] [su:p]

PEA	**SOUP**
豌豆	汤

豌豆汤

['zʊpə] [ˌdi: 'aɪ] [pi'sɛli]

Zuppa	**di**	**Piselli**
汤	迪	皮塞利

皮塞利汤

[bi:n] [su:p]

BEAN	**SOUP**
豆	汤

豆汤

['zʊpə] [ˌdi: 'aɪ] -

Zuppa	**di**	**Fagiuoli**
汤	迪	-

豆汤

[kwi:nz] [su:p]

QUEEN'S	**SOUP**
女王的	汤

女王汤

['zʊpə] [rɪ'dʒaɪnə]

Zuppa	**Regina**
汤	里贾纳

祖帕·雷吉纳

['vedʒtəb(ə)l] [su:p]
VEGETABLE **SOUP**
蔬菜 汤

蔬菜汤

['zʊpə] ['səʊteɪ]
Zuppa **Sauté**
汤 炒

炒汤

[su:p] [wɪð] ['lɪt(ə)l] [hæts]
SOUP **WITH** **LITTLE** **HATS**
汤 和 小的 帽子

带小帽子的汤

[ˌkæpə'leti] [ɔ:l] - [ˌju: es 'əʊ][ˌdi: 'aɪ] [rɒ'mɑ:njə]
Cappelletti **all** **'** **-** **uso** **di** **Romagna**
卡佩莱蒂 全部 - 乌索 迪 罗马涅

罗马涅的卡佩莱蒂

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

[ˌmɪlə'ni:z] [raɪs]
MILANESE **RICE**
米兰人 米

米兰米饭

[rɪ'zɒtəʊ] ['ɑ:lə] [ˌmɪlə'ni:z]
Risotto **alla** **Milanese**
意大利烩饭 阿拉 米兰人

米兰烩饭

[ai]
I
我

我

[raɪs] [wɪð] ['tʃɪkɪn] ['dʒɪbləts]
RICE **WITH** **CHICKEN** **GIBLETS**
米 和 鸡 鸡杂

鸡杂饭

[rɪ'zɒtəʊ] ['ɑ:lə] [ˌmɪlə'ni:z] [ˌaɪ 'aɪ]
Risotto **alla** **Milanese** **II**
意大利烩饭 阿拉 米兰人 二

米兰烩饭 II

[raɪs] [ænd; ənd] ['pi:z]
RICE **AND** **PEAS**
米 和 豌豆

米饭和豌豆

[rɪ'zɒtəʊ] [ˌsi:ˌoʊ'aɪ] [pi'sɛli]
Risotto **coi** **Piselli**
意大利烩饭 coi 皮塞利

意大利烩饭

[strɪŋ] [bi:nz] [wɪð] [eg] [sɔ:s]
STRING **BEANS** **WITH** **EGG** **SAUCE**
细绳 豆子 和 蛋 酱

蛋黄酱四季豆

-	[ɪn]	['sælsə]	-
Fagiuolini	**in**	**Salsa**	**d'Uovo**
-	在	萨尔萨	-

Fagiuolini in Salsa d'Uovo

[fraɪd]	['seləri]
FRIED	**CELERY**
油煎	芹菜

炸芹菜

[sɪ'dɑ:noʊ]	['frɪtoʊ]
Sedano	**Fritto**
塞达诺	炸物

塞达诺炸物

[bɔɪld]	['seləri]
BOILED	**CELERY**
煮沸	芹菜

水煮芹菜

[sɪ'dɑ:noʊ]	[pə(r)]	[kɔn'tɔ:rnoʊ]
Sedano	**per**	**Contorno**
塞达诺	每	轮廓

Sedano per Contorno

[bɔɪld]	['kɒliflaʊə(r)]
BOILED	**CAULIFLOWER**
煮沸	菜花

水煮花椰菜

[kəvoʊlfi:ɔri]	[ɪn]	[u:mi:doʊ]
Cavolfiore	**in**	**Umido**
卡沃尔菲奥雷	在	乌米多

乌米多的卡沃尔菲奥雷

['vedʒtəb(ə)lz]	['ɑ:lə]	['napəlɪ'tɑ:.nə]
VEGETABLES	**ALLA**	**NAPOLITANA**
蔬菜	阿拉	那不勒斯

那不勒斯风味蔬菜

-	['ɑ:lə]	['napəlɪ'tɑ:.nə]
Giambotto	**alla**	**Napolitana**
-	阿拉	那不勒斯

那不勒斯风味的詹博托

['egplɑ:nt]	[wɪð]	[tə'mɑ:təʊ]	[sɔ:s]
EGGPLANT	**WITH**	**TOMATO**	**SAUCE**
茄子	和	番茄	酱

番茄酱茄子

[mɛlɑ:nzænə]	[ɪn]	[u:mi:doʊ]
Melanzana	**in**	**Umido**
茄子	在	乌米多

乌米多的茄子

[beɪkt]	['egplɑ:nt]	[wɪð]	[tʃi:z]
BAKED	**EGGPLANT**	**WITH**	**CHEESE**
烘焙	茄子	和	奶酪

烤茄子配奶酪

[tɔrti:noʊ]	[ˌdi: 'aɪ]	[mɛlɑ:nzænə]	['ɑ:lə]	[ˌpɑ:mɪ'dʒɑ:nə]
Tortino	**di**	**Melanzana**	**alla**	**Parmigiana**
托尔蒂诺	迪	茄子	阿拉	帕尔马干酪

帕尔马干酪梅兰扎纳托尔蒂诺

[pə'teɪtəʊz] " [stuːfɑːtoʊ]
POTATOES **"** **STUFATO**
土豆 " 斯图法托

土豆"STUFATO"

" [stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ][pə'tɑːteɪ]
" **Stufato** **di** **Patate**
" 斯图法托 迪 马铃薯

"Stufato di Patate

[məʊld] [ɒv; əv] ['piːz] [ɔː(r)] [biːnz]
MOULD **OF** **PEAS** **OR** **BEANS**
模具 的 豌豆 或者 豆子

豌豆或豆类发霉

[sfɔrmɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ] - [əʊ] [pi'sɛli]
Sformato **di** **Fagiuolini** **o** **Piselli**
格式 迪 - o 皮塞利

法吉乌里尼·皮塞利的格式

[məʊld] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ]
MOULD **OF** **SPINACH**
模具 的 菠菜

菠菜模具

['stæmpə][ˌdiː 'aɪ][spiːnɑːtʃi]
Stampa **di** **Spinaci**
邮票 迪 菠菜

菠菜印记

[egz]
Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[egz] [ɔːl] - [ɔː'rɔːrə]
EGGS **ALL** **'** **AURORA**
鸡蛋 全部 - 极光

鸡蛋全部极光

[tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [egz]
TOMATOES **WITH** **EGGS**
西红柿 和 鸡蛋

番茄炒蛋

[kɔːn] [miːl] ['dɪʃɪz]
Corn **Meal** **Dishes**
玉米 一顿饭 菜肴

玉米面食

[kɔːn] [miːl] [ləʊf]
CORN **MEAL** **LOAF**
玉米 一顿饭 面包

玉米面面包

[pɑː'stiːtʃəʊ][ˌdiː 'aɪ] [pə'lentə]
Pasticcio **di** **Polenta**
帕斯蒂乔 迪 玉米粥

玉米粉糕点

[pə'lentə] [paɪ]
POLENTA **PIE**
玉米粥 馅饼

玉米粥派

[pə'lentə] -
Polenta **Pasticciata**
玉米粥 -

波伦塔馅饼

[spə'geti] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] ['pɑːstəz]
Spaghetti **and** **Other** **Pastas**
意大利细面条 和 其他 意大利面

意大利面和其他意面

['njɒki] [ɒv; əv] [fə'riːnə] [ɔː(r)] ['kɔːnmiːl]
GNOCCHI **OF** **FARINA** **OR** **CORNMEAL**
汤团 的 法里纳 或者 玉米粉

玉米粉或法里纳粉制成的土豆丸子

['njɒki] ['ɑːlə] [rə'mɑːnə]
Gnocchi **alla** **Romana**
汤团 阿拉 罗曼娜

罗马式土豆丸子

[spə'geti] [wɪð] ['æntʃəviz]
SPAGHETTI **WITH** **ANCHOVIES**
意大利细面条 和 凤尾鱼

凤尾鱼意大利面

[spə'geti] ['ɑːlə] ['napəlɪ'tɑː.nə]
SPAGHETTI **ALLA** **NAPOLITANA**
意大利细面条 阿拉 那不勒斯

那不勒斯式意大利面

['nuːd(ə)lz] [ɔː(r)] [həʊm] [meɪd] [peɪst]
NOODLES **OR** **HOME** **MADE** **PASTE**
面条 或者 家 制成 粘贴

面条或自制酱料

[ˌtæljə'teli] [əʊ]['pæstə]['fæt.ə][ɪn]['kɑːsə]
Tagliatelli **o** **Pasta** **Fatta** **in** **Casa**
意大利宽面 o 面食 法塔 在 卡萨

Casa 意大利面或意大利面

[ˌrævi'əʊli]
RAVIOLI
馄饨

馄饨

[ˌrævi'əʊli] [wɪð] [miːt]
RAVIOLI **WITH** **MEAT**
馄饨 和 肉

肉馅馄饨

[ˌrævi'əʊli]['ɑːlə] [ˌdʒenə'viːz]
Ravioli **alla** **Genovese**
馄饨 阿拉 热那亚

热那亚风味馄饨

['nuːd(ə)lz] [wɪð] [hæm]
NOODLES **WITH** **HAM**
面条 和 火腿

火腿面

[ˌtæljə'teli] [kɒl] -
Tagliatelle **col** **Presciutto**
意大利宽面 科尔 -

意大利宽面条配普雷西乌托

['sɔːsɪz]
Sauces
酱汁

酱汁

[bɒlə'neɪz] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [ˌmækə'rəʊni]
BOLOGNESE SAUCE FOR MACARONI
博洛尼亚肉酱 酱 为了 通心粉

通心粉肉酱

[ˌmækə'roʊni] ['ɑːlə] [bɒlə'neɪz]
Maccheroni alla Bolognese
通心粉 阿拉 博洛尼亚

博洛尼亚肉酱通心粉

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
TOMATO SAUCE
番茄 酱

番茄酱

['sælsə][ˌdiː 'aɪ] -
Salsa di Pomidoro
萨尔萨 迪 -

番茄酱

[waɪt] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld] [ə'spærəgəs] [ɔː(r)] ['kɒliflaʊə(r)]
WHITE SAUCE FOR BOILED ASPARAGUS OR CAULIFLOWER
白色的 酱 为了 煮沸 芦笋 或者 菜花

白汁佐以水煮芦笋或花椰菜

['sælsə]['biˈæŋk; 'bjɑːŋkə]
Salsa Bianca
萨尔萨 比安卡

白色莎莎酱

['piːkənt] [sɔːs]
PIQUANT SAUCE
辛辣的 酱

辛辣酱

['sælsə] [pɪ'kɑːnti]
Salsa Piccante
萨尔萨 辣味

辣味莎莎酱

[fɪʃ]
Fish
鱼

鱼

['sæmən] ['ɑːlə] [ˌfiɔːrən'tiːnə]
SALMON ALLA FIORENTINA
三文鱼 阿拉 佛罗伦萨

佛罗伦萨风味三文鱼

['kɒdfɪʃ] '' [stuːfɑːtoʊ]
CODFISH '' STUFATO
鳕鱼 '' 斯图法托

鳕鱼"STUFATO

'' [stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ] ['bækələ]
'' Stufato di Baccala
'' 斯图法托 迪 高中毕业会考

"Stufato di Baccala

['kɒdfɪʃ]	[krəu'kets]
CODFISH	**CROQUETTES**
鳕鱼	炸丸子

鳕鱼丸子

-	[ˌdiː 'aɪ]	['bækələ]
Cotolette	**di**	**Baccala**
-	迪	高中毕业会考

鳕鱼排

[miːts]
Meats
肉类

肉类

[fraɪd]	[tʃɪpt]	[viːl]
FRIED	**CHIPPED**	**VEAL**
油煎	缺口	小牛肉

炸碎小牛肉

-	[pɪ'kɑːtə]
Frittura	**Piccata**
-	皮卡塔

炸肉片

['skæləpt; 'skɒləpt]	[miːt]
SCALLOPED	**MEAT**
扇贝状的	肉

扇贝肉

[piːætoʊ]	[ˌdiː 'aɪ]	['kɑːrneɪ]	[ɑːvɑːnzɑːtə]
Piatto	**di**	**Carne**	**Avanzata**
皮亚托	迪	肉	avanzata

肉饼

[miːt]	['sʊflei]
MEAT	**SOUFFLÉ**
肉	舒芙蕾

肉馅舒芙蕾

[flæm]	[ˌdiː 'aɪ]	['kɑːrneɪ]	[ɑːvɑːnzɑːtə]
Flam	**di**	**Carne**	**Avanzata**
弗拉姆	迪	肉	avanzata

弗拉姆·迪·卡内·阿万扎塔

[miːt]	['ɒmlət]
MEAT	**OMELETTE**
肉	煎蛋卷

肉馅煎蛋卷

[pɑːlpɛtoʊn]
Polpettone
波尔佩托内

波尔佩托内

[stjuː]	[ɒv; əv]	[biːf]	[ɔː(r)]	[viːl]	[wɪð]	[ˌmækə'rəʊni]
STEW	**OF**	**BEEF**	**OR**	**VEAL**	**WITH**	**MACARONI**
炖	的	牛肉	或者	小牛肉	和	通心粉

牛肉或小牛肉炖通心粉

[stuːfɑːtoʊ]	[ˌdiː 'aɪ]	[vɪ'tɛloʊ]	[kɒn]	[ˌmækə'roʊni]
Stufato	**di**	**Vitello**	**con**	**Maccheroni**
斯图法托	迪	小牛肉	康	通心粉

斯图法托·迪·维泰洛与通心粉

['pɪdʒɪns] [ɪn] ['kɔ:nmi:l]
PIGEONS **IN** **CORNMEAL**
鸽子 在 玉米粉

玉米粉鸽子

- [kɒn] [pə'lentə]
Piccioni **con** **Polenta**
- 康 玉米粥

Piccioni con Polenta

['smʌðə] ['tʃɪkɪn]
SMOTHERED **CHICKEN**
窒息 鸡

焖鸡

[stu:fɑ:toʊ][ˌdi: 'aɪ]['pɒloʊ]
Stufato **di** **Pollo**
斯图法托 迪 鸡肉

鸡肉烤肉

['tʃɪkɪn] ['ɑ:lə] [kəkʃɪeɪ'tɔ:rə]
CHICKEN **ALLA** **CACCIATORA**
鸡 阿拉 猎人

猎人式鸡肉

['pɒloʊ]['ɑ:lə][kəkʃɪeɪ'tɔ:rə]
Pollo **alla** **Cacciatora**
鸡肉 阿拉 猎人

猎人鸡

[bɔɪld] [faʊl] [wɪð] [raɪs]
BOILED **FOWL** **WITH** **RICE**
煮沸 鸡 和 米

水煮鸡配米饭

['lɛsoʊ] [ˌdi: 'aɪ]['pɒloʊ][kɒl]['ri:zoʊ]
Lesso **di** **Pollo** **col** **Riso**
莱索 迪 鸡肉 科尔 里索

Lesso di Pollo col Riso

['stʌfɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [rəʊst] ['tʃɪkɪn] [ɔ:(r)] ['tɜ:ki]
STUFFING **FOR** **ROAST** **CHICKEN** **OR** **TURKEY**
馅 为了 烤 鸡 或者 火鸡

烤鸡或烤火鸡的馅料

[rɪ'pɪeɪnəʊ]
Ripieno
里皮诺

里皮耶诺

[swi:ts]
Sweets
糖果

甜点

['tʃɒklət] ['pʊdɪŋ]
CHOCOLATE **PUDDING**
巧克力 布丁

巧克力布丁

[bu:di:noʊ][ˌdi: 'aɪ] [ˌtʃɒkə'lɑ:tə]
Budino **di** **Cioccolata**
布迪诺 迪 巧克力

巧克力布丁

[ˌzæbaɪ'əʊni]
ZABAIONE
扎巴因

扎巴伊奥内

[mɒnt] [blæŋk]
MONT **BLANC**
蒙特 布兰克

勃朗峰

['mɒnti; 'mɒnteɪ]['biːɑːŋkoʊ] , ['dɒltʃeɪ][ˌdiː 'aɪ] -
Monte **Bianco** **,** **Dolce** **di** **Castagne**
蒙特 比安科 , 杜尔切 迪 -

白山，多尔塞迪卡斯塔尼

[nʌt] [keɪk]
NUT **CAKE**
坚果 蛋糕

坚果蛋糕

['pæstə] [ˌmɑːrgə'riːtə]
PASTA **MARGUERITA**
面食 玛格丽塔

玛格丽特意面

-
BIGNÉ
-

比涅

['fɔːwɜːd]
FOREWORD
前言

前言

[en] [ðɪs] [wɜːld] [wɔː(r)][wiː; wi][ɑː(r); ə(r)] ['lɜːnɪŋ] ['meni] ['lesnz] [frɒm; frəm]['aʊə(r)]['ælaɪz] [bɪ'saɪd] [ðəʊz]
N **this** **world** **war** **we** **are** **learning** **many** **lessons** **from** **our** **Allies** **beside** **those**
N 这 世界 战争 我们 是 学习 许多 课程 从 我们的 盟国 旁 那些
[ɒv; əv][ðə; ði]['bæt(ə)l] [fiːld] .
of **the** **battle** **field** **.**
的 这 战斗 场地 .

在这场世界大战中，除了战场上的经验教训之外，我们还从盟友那里学到了许多经验教训。

[ðə; ði] ['haʊswaɪvz] [ɒv; əv][ðə; ði][əʊld] [wɜːld] [hæv; həv] [mʌtʃ] [tuː; tə] [tiːtʃ] [ˌjuː 'es][ɪn] [θrɪft] , [ɪ'speʃəli]
The **housewives** **of** **the** **old** **world** **have** **much** **to** **teach** **us** **in** **thrift** **,** **especially**
这 家庭主妇 的 这 老的 世界 有 很多 到 教 我们 在 节约 , 尤其
[ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] .
in **the** **kitchen** **.**
在 这 厨房 .

旧世界的家庭主妇们在节俭方面有很多东西可以教给我们，尤其是在厨房里。

[ɪ'tæliən] ['kʊkɪŋ] — [nɒt] [ðæt] [ɒv; əv][ðə; ði] [lɑːdʒ] [həʊ'tel][ɔː(r)] ['restrɒnt] ,
Italian **cooking** **—** **not** **that** **of** **the** **large** **hotel** **or** **restaurant** **,**
意大利语 烹饪 — 不是 那 的 这 大的 酒店 或者 餐厅 ,

意大利菜——不是那种大型酒店或餐厅里的意大利菜。

[bʌt; bət][ðə; ði][kuˈtʃiːnə][kɑːsɑːliːŋgə][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪt(ə)l]['rəʊdsaɪd] ['hɒstəlri] [ænd; ənd][ɒv; əv][ðə; ði] [həʊm]
but **the** **cucina** **casalinga** **of** **the** **little** **roadside** **hostelry** **and** **of** **the** **home**
但 这 厨房 卡萨林加 的 这 小的 路边 旅店 和 的 这 家
[weə(r)] [ðə; ði]['mʌðə(r)] ,
where **the** **mother** **,**
在哪里 这 母亲 ,

但是，路边小旅馆和母亲的家里的 cucina casalinga，

[ɔː(r)][sʌm; səm] [deft] ['hændmeɪd] [treɪnd] [ɪn][ðə; ði] [ɑːt] [frɒm; frəm] ['ɪnfənsi] ,

or	some	deft	handmaid	trained	in	the	art	from	infancy	,
或者	一些	麻利	使女	受过训练	在	这	艺术	从	婴儿期	,

或者某个从小就接受过这门技艺训练的熟练女仆，

[ɪz] ['priːstɪs] [æt; ət] [ðə; ði] ['taɪni] ['tʃɑːkəʊl] [stəʊv] — [ɪz] [æt; ət] [wʌns] [səʊ] ['fruːg(ə)l] [ænd; ənd] [səʊ] [dɪ'lɪʃəs]

is	priestess	at	the	tiny	charcoal	stove	—	is	at	once	so	frugal	and	so	delicious
是	女祭司	在	这	微小的	木炭	火炉	—	是	在	一次	所以	节俭	和	所以	可口的

[ðæt] [wiː; wi] [duː; də] [wel] [tuː; tə] ['stʌdi] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [kləʊz] [ə'tenʃ(ə)n] .

that	we	do	well	to	study	it	with	close	attention	.
那	我们	做	出色地	到	学习	它	和	关闭	注意力	.

女祭司在小小的木炭炉旁——既节俭又美味，我们最好仔细研究它。

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['evə(r)] [sæt] [æt; ət] [ə; eɪ] ['snəʊi] ['teɪb(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] ['gɑːd(ə)n] [ɒv; əv] [sʌm; səm] ['weɪsaɪd]

If	you	have	ever	sat	at	a	snowy	table	in	the	garden	of	some	wayside
如果	你	有	曾经	卫星	在	一个	下雪的	桌子	在	这	花园	的	一些	路边

[ɪn] [ɪn] [ðə; ði] - ,

inn	in	the	Appennines	,
客栈	在	这	-	,

如果你曾经坐在亚平宁山脉某个路边小旅馆花园里积雪覆盖的桌旁，

[ə; eɪ] ['seɪvəri] [dɪʃ] [ɒv; əv] [rɪ'zɒtəʊ] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['mjuːzɪk] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['maʊntən]

a	savory	dish	of	risotto	before	you	and	the	music	of	the	mountain
一个	美味的	盘子	的	意大利烩饭	前	你	和	这	音乐	的	这	山

['tɒrənt] [fɑː(r)] [bɪ'ləʊ] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [ɪəz] ;

torrent	far	below	in	your	ears	;
激流	远的	以下	在	你的	耳朵	;

面前摆着一盘美味的意大利烩饭，耳边传来远处山涧奔腾的溪流声；

[ɔː(r)] [sip] [ə; eɪ] [ˌzæbaɪ'əʊni] [ɪn] [ðə; ði] ['pɔːtɪkəʊ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kæfeɪ] [ɒn] [ðə; ði] [sʌn] - [beɪkt] [pi'ætsə] [ɒv; əv]

or	sipped	a	zabaione	in	the	portico	of	a	cafe	on	the	sun	-	baked	piazza	of
或者	啜饮	一个	扎巴因	在	这	门廊	的	一个	咖啡店	在	这	太阳	-	烘焙	广场	的

[sʌm; səm] [braʊn] [əʊld] [taʊn] ['klɪŋɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['hɪlsaɪd] [ɒv; əv] ['ʌmbriə] ;

some	brown	old	town	clinging	to	a	hillside	of	Umbria	;
一些	棕色的	老的	镇	依恋	到	一个	山坡	的	翁布里亚	;

或者在翁布里亚山坡上某个棕色老城阳光炙烤的广场上的咖啡馆门廊里啜饮一杯萨芭雍；

[ɔː(r)] ['iːt(ə)n] ['frɪtoʊ] ['mɪstoʊ] [ɒn] [ə; eɪ] [pens'jəʊneɪ] ['terəs] [ˌəʊvə'hæŋɪŋ] [ðə; ði] ['sæfaɪə(r)] [gʌlf] [ɒv; əv]

or	eaten	fritto	misto	on	a	pensione	terrace	overhanging	the	sapphire	Gulf	of
或者	吃	炸物	误	在	一个	养老金	阳台	悬垂	这	蓝宝石	海湾	的

['neɪplz] ,

Naples	,
那不勒斯	,

或者在俯瞰那不勒斯蓝宝石般海湾的旅馆露台上享用炸什锦菜，

[wʌn] [ɒv; əv] [ðəʊz] [ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] [hɔːnt] [ɒv; əv] ['kʌmfət] [kept] [baɪ] [ə; eɪ] ['hænsəm] [ɪ'tæliən] [deɪm] [huː]

one	of	those	inimitable	haunts	of	comfort	kept	by	a	handsome	Italian	dame	who
一	的	那些	无比	闹鬼的地方	的	舒适	保留	经过	一个	英俊的	意大利语	贵妇人	WHO

[sɜːvd] [hɜː(r); hə(r)] [ə'prentɪʃɪp] [ɪn] ['æŋgləʊ] - ['sæksn] [weɪz] [æz; əz] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['leɪdiz] [meɪd] ;

served	her	apprenticeship	in	Anglo	-	Saxon	ways	as	an	English	lady's	maid	;
服务	她	学徒制	在	盎格鲁	-	撒克逊	方式	作为	一个	英语	女士的	女佣	;

这是一处独一无二的舒适场所，由一位美丽的意大利女士经营，她曾在英国当过女仆，接受过盎格鲁-撒克逊式的礼仪训练；

[ɪf] ['eni] [ɒv; əv] [ðiːz] [ɪk'spɪrɪənsɪz] [hæv; həv] [biːn] [jɔːz] [juː; jʊ] [duː; də] [nɒt] [niːd] [tuː; tə] [biː; bi]

if	any	of	these	experiences	have	been	yours	you	do	not	need	to	be
如果	任何	的	这些	经历	有	到过	你的	你	做	不是	需要	到	是

[kən'vɪnst] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] [tʃɑːms] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪ'tæliən] [kwɪ'ziːn] .

convinced	of	the	inimitable	charms	of	the	Italian	cuisine	.
确信	的	这	无比	魅力	的	这	意大利语	美食	.

如果你有过上述任何一种经历，你无需别人劝说就能感受到意大利美食的独特魅力。

[ðə; ði][ɪ'tæliən] ['haʊswaɪf] ['juːzɪz; 'juːsɪz] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ,

The	Italian	housewife	uses	quantities	of	vegetables	,
这	意大利语	家庭主妇	用途	数量	的	蔬菜	,

这位意大利家庭主妇会使用大量的蔬菜。

['meni] [suːps] [ænd; ənd] [meɪd] ['dɪʃɪz] [kən'teɪnɪŋ] ['əʊnli][ə; eɪ] [smɔːl] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd]

many	soups	and	made	dishes	containing	only	a	small	proportion	of	meat	and
许多	汤	和	制成	菜肴	包含	仅有的	一个	小的	部分	的	肉	和

[ðæt] [ðə; ði] [ˌɪnɪk'spensɪv] [kʌts] .

that	the	inexpensive	cuts	.
那	这	价格低廉	削减	.

许多汤和菜肴只含有少量肉类，而且都是价格低廉的肉块。

['vedʒtəb(ə)l]['sæləʊdz][ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]['steɪp(ə)l] , [waɪl] [freʃ] [ɔː(r)][draɪd] [fruːts] , ['kɒfi] ,

Vegetable	salads	are	a	staple	,	while	fresh	or	dried	fruits	,	coffee	,
蔬菜	沙拉	是	一个	主食	,	尽管	新鲜的	或者	干燥	水果	,	咖啡	,

蔬菜沙拉是主食，而新鲜或干果、咖啡、

[tʃiːz] [ænd; ənd] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði]['regjələ(r)] [dɪ'zɜːt] .

cheese	and	nuts	are	the	regular	dessert	.
奶酪	和	坚果	是	这	常规的	甜点	.

奶酪和坚果是常见的甜点。

[ðə; ði] [ɪ'læbərət] [krɪ'eɪʃən] [fɔː(r); fə(r)] [wɪtʃ] [ðə; ði][ɪ'tæliən] [kən'fekʃənə(r)] [ɪz]['dʒʌstli] ['feɪməs] [ɑː(r); ə(r)]

The	elaborate	creations	for	which	the	Italian	confectioner	is	justly	famous	are
这	精心制作的	作品	为了	哪个	这	意大利语	糖果商	是	公正地	著名的	是

[rɪ'zɜːvd] [fɔː(r); fə(r)]['fest(ə)l] [ə'keɪʒnz] .

reserved	for	festal	occasions	.
预订的	为了	节日	场合	.

这位意大利糕点师以其精美绝伦的甜点而闻名，这些甜点通常只在节日庆典时才会出现。

[æt; ət][fɜːst] ['riːdɪŋ] ['meni] [ɒv; əv][ðə; ði]['resəpɪz] [meɪ] [saʊnd] [ɪ'læbərət] ,

At	first	reading	many	of	the	recipes	may	sound	elaborate	,
在	第一的	阅读	许多	的	这	食谱	可能	声音	精心制作的	,

乍一看，许多食谱似乎都很复杂。

[bʌt; bət][ɪn]['juːzɪŋ][ðem; ðəm][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [tuː; tə][beə(r)][ɪn][maɪnd][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl][plæn][ɒv; əv][ðə; ði]

but	in	using	them	it	is	well	to	bear	in	mind	the	general	plan	of	the
但	在	使用	他们	它	是	出色地	到	熊	在	头脑	这	一般的	计划	的	这

[ɪ'tæliən]['menjuː] .

Italian	menu	.
意大利语	菜单	.

但在使用这些菜肴时，最好牢记意大利菜单的总体结构。

[iːtʃ] [dɪʃ] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sɜːvd] [æz; əz][ə; eɪ] [kɔːs] [ɪn][ɪt'self] .

Each	dish	is	usually	served	as	a	course	in	itself	.
每个	盘子	是	通常	服务	作为	一个	课程	在	本身	.

每道菜通常单独作为一道菜上桌。

[ə; eɪ] [gʊd] [suːp] , [ə; eɪ]['seɪvəri] [dɪʃ] [ɒv; əv] [spə'geti] , [raɪs][ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)lz] [kəm'baɪnd] [wɪð] [miːt] ,

A	good	soup	,	a	savory	dish	of	spaghetti	,	rice	or	vegetables	combined	with	meat	,
一个	好的	汤	,	一个	美味的	盘子	的	意大利细面条	,	米	或者	蔬菜	合并	和	肉	,

一碗好汤，或者一道美味的意大利面、米饭或蔬菜配肉的菜肴，

[ə; eɪ][krɪsp]['sæləd] [drest] [wɪð] [ɔɪl][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] , ['fɒləʊd] [baɪ][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][fruːt] ,

a	crisp	salad	dressed	with	oil	and	vinegar	,	followed	by	a	piece	of	fruit	,
一个	脆	沙拉	穿着	和	油	和	醋	,	随后	经过	一个	片	的	水果	,

一份清爽的沙拉，淋上油醋汁，再配上一块水果。

[ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] [tʃiːz] [ænd; ənd] [blæk] ['kɒfi] [meɪk] [ə; eɪ] [ˌkærəktə'rɪstɪk] [ɪ'tæliən] [miːl] [ænd; ənd][wʌn]

a	bit	of	cheese	and	black	coffee	make	a	characteristic	Italian	meal	and	one
一个	少量	的	奶酪	和	黑色的	咖啡	制作	一个	特征	意大利语	一顿饭	和	一

[wɪð] [wɪtʃ] [æn; ən]['epɪkjʊə(r)][kʊd; kəd][faɪnd][nəʊ] [fɔːlt] .

with	which	an	epicure	could	find	no	fault	.
和	哪个	一个	美食家	可以	寻找	不	过错	.

一点奶酪和一杯黑咖啡就是一顿典型的意大利餐，美食家也挑不出任何毛病。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [miːl] , [mɔːr'əʊvə(r)] ,

It	is	a	meal	,	moreover	,
它	是	一个	一顿饭	,	而且	,

而且，它还是一顿饭。

[ɪn] ['kiːpɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [sə'dʒestʃənz] [ɒv; əv]['aʊə(r)] [fuːd] [əd'mɪnɪstreɪtə(r)] [ðæt] [wiː; wi][juːz][ə; eɪ]

in	keeping	with	the	suggestions	of	our	Food	Administrator	that	we	use	a
在	保持	和	这	建议	的	我们的	食物	行政人员	那	我们	使用	一个

['mɪnɪməm] [ɒv; əv] [miːts] [ænd; ənd] [swiːts] [ænd; ənd][ə; eɪ]['mæksɪməm][ɒv; əv] [suːps] ,

minimum	of	meats	and	sweets	and	a	maximum	of	soups	,
最低限度	的	肉类	和	糖果	和	一个	最大限度	的	汤	,

根据食品管理员的建议，我们应该尽量少用肉类和甜食，多用汤类。

[fruːts] , ['vedʒtəb(ə)lz] , [meɪd] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] [tʃiːz] .

fruits	,	vegetables	,	made	dishes	and	cheese	.
水果	,	蔬菜	,	制成	菜肴	和	奶酪	.

水果、蔬菜、熟食和奶酪。

[ðɪs] ['lɪt(ə)l]['ventʃə(r)][ɪz] [lɔːntʃt] [ɪn][ðə; ði][həʊp] [ðæt] [ðə; ði] ['bʊklət] [meɪ] [peɪ] [ɪts] [weɪ] [ɪn] [njuː]

This	little	venture	is	launched	in	the	hope	that	the	booklet	may	pay	its	way	in	new
这	小的	风险投资	是	发射	在	这	希望	那	这	小册子	可能	支付	它是	方式	在	新的

[sə'dʒestʃənz] [tuː; tə] [ə'merɪkən] ['həʊmmeɪkə(r)] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ɜːnɪŋ] ['mʌni] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪ'tæliən]

suggestions	to	American	homemakers	while	it	is	earning	money	to	prevent	Italian
建议	到	美国人	家庭主妇	尽管	它	是	收入	钱	到	防止	意大利语

[hoʊmz] [frɒm; frəm] ['biːɪŋ] [dɪ'strɔɪd] .

homes	from	being	destroyed	.
房屋	从	存在	损毁	.

这项小计划的启动，是希望这本小册子能够为美国家庭主妇提供新的建议，从而实现收支平衡，同时还能赚钱来防止意大利的房屋被拆毁。

[ðə; ði] [ɪk'spensɪz] ['ɪnsɪdənt] [tuː; tə] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [hæv; həv] [biːn] [kən'trɪbjuːtɪd] ,

The	expenses	incident	to	publication	have	been	contributed	,
这	开支	事件	到	发布	有	到过	贡献	,

与出版相关的费用已由他人承担。

[səʊ] [ðæt] ['evri] ['peni] [frɒm; frəm][ðə; ði] [seɪl] [ɒv; əv] ['evri] ['kɒpi][ɪz] [f'ɔːwədɪd] [də'rekt][tuː; tə]

so	that	every	penny	from	the	sale	of	every	copy	is	forwarded	direct	to
所以	那	每一个	一分钱	从	这	销售	的	每一个	复制	是	转发	直接的	到

[rɪ'spɒnsəb(ə)l]['piːp(ə)l][ɪn] ['ɪtəli] [huː] [wɪl] [juːz][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] [fuːd] [ænd; ənd] ['kləʊðɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]

responsible	people	in	Italy	who	will	use	it	for	food	and	clothing	for	the
负责任的	人们	在	意大利	WHO	将要	使用	它	为了	食物	和	衣服	为了	这

['fæmɪlɪz] [ɒv; əv][ɪ'tæliən]['səʊldʒəz] .

families	of	Italian	soldiers	.
家庭	的	意大利语	士兵	.

这样，每售出一本，所得的每一分钱都将直接转交给意大利的负责任人士，由他们为意大利士兵的家属提供食物和衣物。

[ə'dɪʃən(ə)l] ['kɒpiz] [meɪ] [biː; bi][hæd; həd][æt; ət] ['fɪfti] [sents] [ə'piːs] , [frɒm; frəm]['dʒuːljə] ['lʌvdʒɔɪ]

Additional	copies	may	be	had	at	fifty	cents	apiece	,	from	Julia	Lovejoy
额外的	副本	可能	是	有	在	五十	分	一块	,	从	朱莉娅	洛夫乔伊

[kuːnɪbɛrti] ,

Cuniberti	,
库尼贝蒂	,

如需更多副本，可向 Julia Lovejoy Cuniberti 购买，每份 50 美分。

- [west] [mɪl'wɔ:ki] [stri:t] , ['dʒeɪnz,vɪl] , [wɪs'kɒnsɪn] .

14	West	Milwaukee	street	,	Janesville	,	Wisconsin	.
-	西方	密尔沃基	街道	,	简斯维尔	,	威斯康星州	.

威斯康星州詹斯维尔市西密尔沃基街14号。

[sə'dʒestʃənz]

SUGGESTIONS
建议

建议

[tə'mɑ:təʊ] [peɪst] .

TOMATO	PASTE	.
番茄	粘贴	.

番茄酱。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['kɒnsntreɪtɪd] [peɪst] [meɪd] [frɒm; frəm][tə'mɑ:təʊz][ænd; ənd][s'paɪsɪz][tu:; tə][bi:; bi][hæd; həd]

This	is	a	concentrated	paste	made	from	tomatoes	and	spices	to	be	had
这	是	一个	集中	粘贴	制成	从	西红柿	和	香料	到	是	有

[ɒv; əv] [ɪm'pɔ:təz] [ɔ:(r)]['grəusəz][ɪn][ɪ'tæliən] ['neɪbɔ:hʊdz] .

of	importers	or	grocers	in	Italian	neighborhoods	.
的	进口商	或者	杂货商	在	意大利语	社区	.

这是一种用西红柿和香料制成的浓缩酱料，可以在意大利社区的进口商或杂货店买到。

[θɪnd] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ] [mʌtʃ] [ju:st] [ɪn'gri:diənt] [ɪn][ɪ'tæliən]['resəpɪz] .

Thinned	with	water	,	it	is	a	much	used	ingredient	in	Italian	recipes	.
变薄	和	水	,	它	是	一个	很多	用过的	成分	在	意大利语	食谱	.

用水稀释后，它是意大利菜肴中常用的食材。

['kætsəp; 'kætsʌp][ænd; ənd] ['kɒnsntreɪtɪd] [tə'mɑ:təʊ] [su:p] [du:; də][nɒt] [meɪk] [ˌsætɪs'fæktəri] ['sʌbstəˌtjʊt]

Catsup	and	concentrated	tomato	soup	do	not	make	satisfactory	substitutes
番茄酱	和	集中	番茄	汤	做	不是	制作	令人满意的	替代品

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [tu:] [swi:t] [ɪn]['fleɪvə(r)] ,

as	they	are	too	sweet	in	flavor	,
作为	他们	是	也	甜的	在	味道	,

番茄酱和浓缩番茄汤味道太甜，不能作为令人满意的替代品。

[bʌt; bət] [kænd] [tə'mɑ:təʊz] ['si:z(ə)nd] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd][ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv][beɪ] [li:f] ,

but	canned	tomatoes	seasoned	with	salt	and	a	bit	of	bay	leaf	,
但	罐装	西红柿	经验丰富的	和	盐	和	一个	少量	的	湾	叶子	,

但罐装番茄用盐和少许月桂叶调味，

[kʊkt] [daʊn] [tu:; tə][ə; eɪ] [θɪk] [kri:m] [ænd; ənd] [rʌbd] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] ,

cooked	down	to	a	thick	cream	and	rubbed	through	a	sieve	,
煮熟	向下	到	一个	厚的	奶油	和	摩擦	通过	一个	筛	,

熬煮至浓稠奶油状，然后用筛子过滤。

[sɜ:v] ['veri] [wel] [ɪn][lu:; lju:][ɒv; əv][tə'mɑ:təʊ] [peɪst] .

serve	very	well	in	lieu	of	tomato	paste	.
服务	非常	出色地	在	代替	的	番茄	粘贴	.

可以很好地代替番茄酱。

['pɑ:məzæn; ˌpɑ:mə'zæn] [tʃi:z] .

PARMESAN	CHEESE	.
帕尔马干酪	奶酪	.

帕尔马干酪。

[wen] [æn; ən][ɪ'tæliən]['resəpi] [kɔ:lz][fɔ:(r); fə(r)]['greɪtɪd] [tʃi:z] [ˌaɪ 'ti:]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [mi:nz]

When	an	Italian	recipe	calls	for	grated	cheese	it	usually	means
什么时候	一个	意大利语	食谱	呼叫	为了	磨碎的	奶酪	它	通常	方法

['pɑ:məzæn; ˌpɑ:mə'zæn] .

Parmesan	.
帕尔马干酪	.

意大利食谱中提到的磨碎奶酪通常指的是帕玛森奶酪。

[ðɪs] [ɪz] ['præktɪkli] [ˌʌnəb'teɪnəbl] [naʊ] , [ɪk'sept] [ðə; ði]['greɪtɪd] , ['bɒtld] [tʃiːz] , [wɪtʃ] [ɪz][ɪn'fɪəriə(r)] [ɪn]['fleɪvə(r)] .

This	is	practically	unobtainable	now	,	except	the	grated	,	bottled	cheese	,	which	is	inferior	in	flavor	.
这	是	几乎	无法获得	现在	,	除了	这	磨碎的	,	瓶装	奶酪	,	哪个	是	下	在	味道	.

现在几乎买不到这种奶酪了，只有瓶装的碎奶酪，但味道却差强人意。

['gruːjɛə] , ['aʊə(r)] [əʊn] [brɪk] [tʃiːz] ,

Gruyère	,	our	own	brick	cheese	,
格吕耶尔	,	我们的	自己的	砖	奶酪	,

格鲁耶尔奶酪，我们自己的砖奶酪，

[ɔː(r)] ['eni] [skɪm] [mɪlk] [tʃiːz] [draɪd] [ænd; ənd]['greɪtɪd] [freʃ] [æz; əz] ['niːdɪd] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] ['sʌbstɪtjuːt] .

or	any	skim	milk	cheese	dried	and	grated	fresh	as	needed	makes	a	good	substitute	.
或者	任何	撇去	牛奶	奶酪	干燥	和	磨碎的	新鲜的	作为	需要	制作	一个	好的	代替	.

或者任何脱脂牛奶奶酪晒干后，根据需要新鲜磨碎，都是很好的替代品。

[draɪd] ['mʌʃrʊmz] .

DRIED	MUSHROOMS	.
干燥	蘑菇	.

干蘑菇。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi][hæd; həd][ɒv; əv] [ɪm'pɔːtəz] [ɔː(r)] [smɔːl] ['grəʊsəriz] [ɪn] ['fɒrən] ['neɪbɔːhʊdz] .

These	may	be	had	of	importers	or	small	groceries	in	foreign	neighborhoods	.
这些	可能	是	有	的	进口商	或者	小的	杂货	在	外国的	社区	.

这些商品可以从进口商或外国人聚居区的小杂货店买到。

[ðeɪ] [saʊnd] [ɪk'spensɪv] [ʌn'tɪl][wʌn]['riːəlaɪzɪz] [ðæt] [ə; eɪ] ['veri] [fjuː] ['aʊnsɪz] [gəʊ][ə; eɪ] [lɒŋ] [wei] .

They	sound	expensive	until	one	realizes	that	a	very	few	ounces	go	a	long	way	.
他们	声音	昂贵的	直到	一	意识到	那	一个	非常	很少	盎司	去	一个	长的	方式	.

它们听起来很贵，但当你意识到只需要几盎司就能用很久时，就会觉得其实很便宜了。

[ðeɪ] [meɪk] [ə; eɪ] ['pliːzɪŋ] [və'raɪəti] ['ædɪd] [tuː; tə] [suːps] [ɔː(r)] ['sɔːsɪz] ,

They	make	a	pleasing	variety	added	to	soups	or	sauces	,
他们	制作	一个	令人愉悦	种类	额外	到	汤	或者	酱汁	,

它们添加到汤或酱汁中，能增添令人愉悦的风味。

[ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] [tʃiːpə] [ænd; ənd][mɔː(r)] ['haɪli] ['fleɪvəd] [ðæn; ðən][ðə; ði] [kænd] ['mʌʃrʊmz] .

and	are	much	cheaper	and	more	highly	flavored	than	the	canned	mushrooms	.
和	是	很多	更便宜	和	更多的	高度	调味	比	这	罐装	蘑菇	.

而且比罐装蘑菇便宜得多，味道也更浓郁。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θʌrəli] [wɒʃt] [ænd; ənd] ['sɔfənd] [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .

They	should	be	thoroughly	washed	and	softened	in	warm	water	before	using	.
他们	应该	是	彻底	洗过	和	软化	在	温暖的	水	前	使用	.

使用前应先用温水彻底清洗软化。

['æntʃəviz] .

ANCHOVIES	.
凤尾鱼	.

凤尾鱼。

[ðiːz] ['resəpɪz][duː; də][nɒt][kɔːl][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][fi'lei][ɒv; əv] ['æntʃəvi] [prɪ'peəd] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːr] -

These	recipes	do	not	call	for	the	filets	of	anchovy	prepared	for	hors	-
这些	食谱	做	不是	称呼	为了	这	鱼片	的	凤尾鱼	准备	为了	马	-

[duːvz] ,

d'oeuvres	,
开胃菜	,

这些食谱中并不需要用到为开胃菜准备的凤尾鱼片。

[bʌt; bət][ðə; ði] [les] [ɪk'spensɪv] [ænd; ənd]['lɑːdʒə(r)] [həʊl] ['æntʃəviz] [ɪn][sɔːlt][tuː; tə][biː; bi][hæd; həd][ɪn]

but	the	less	expensive	and	larger	whole	anchovies	in	salt	to	be	had	in
但	这	较少的	昂贵的	和	更大的	所有的	凤尾鱼	在	盐	到	是	有	在

[bʌlk] [ɔː(r)][kænz][æt; ət] [lɑːdʒ] ['dilər] .

bulk	or	cans	at	large	dealers	.
大部分	或者	罐头	在	大的	经销商	.

但价格更低廉、个头更大的盐渍整条凤尾鱼可以在大型经销商处以散装或罐装形式购买。

[tuː; tə] [kliːn] [ðem; ðəm] [plʌndʒ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

To	clean	them	plunge	in	boiling	water	.
到	干净的	他们	暴跌	在	沸腾	水	.

清洗方法是将它们浸入沸水中。

[ðɪs] ['luːsən] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [rɪ'muːvz] [suː'pɜːfluəs] [sɔːlt] .

This	loosens	the	skin	and	removes	superfluous	salt	.
这	松动	这	皮肤	和	移除	多余	盐	.

这样可以放松皮肤并去除多余的盐分。

[rɪ'muːv] [hed] , [teɪl] , ['bækbəʊn] [ænd; ənd][skɪn][ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .

Remove	head	,	tail	,	backbone	and	skin	and	they	are	ready	for	use	.
消除	头	,	尾巴	,	骨干	和	皮肤	和	他们	是	准备好	为了	使用	.

去掉头、尾、脊椎和皮，就可以使用了。

['gɑːlɪk] .

GARLIC	.
蒜	.

蒜。

['gɑːlɪk][ɪz][æn; ən] [ˌɪnə'fensɪv] [ænd; ənd] ['həʊlsəm] [ɪn'griːdiənt] [ɪf] ['prɒpəli] ['hændld] .

Garlic	is	an	inoffensive	and	wholesome	ingredient	if	properly	handled	.
蒜	是	一个	无害的	和	健康	成分	如果	适当地	处理	.

如果处理得当，大蒜是一种无害且有益健康的食材。

[juːst] [ɪn] [smɔːl] [k'wɒntɪtɪz] [ænd; ənd] ['θʌrəli] [kʊkt] [ˌaɪ 'tiː] [gɪvz] [æn; ən] [ˌɪndɪ'skraɪbəbl] ['fleɪvə(r)]

Used	in	small	quantities	and	thoroughly	cooked	it	gives	an	indescribable	flavor
用过的	在	小的	数量	和	彻底	煮熟	它	给予	一个	无法形容	味道

[ðæt] [ɪz]['nevə(r)] [ˌdɪsə'griːəb(ə)l] .

that	is	never	disagreeable	.
那	是	绝不	令人不快的	.

少量使用并彻底煮熟，会产生一种难以形容的美味，令人回味无穷。

[baɪ] " [ə; eɪ][kləʊv][ɒv; əv]['gɑːlɪk] " [ɪz] [ment] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['taɪni] ['sekʃənz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [həʊl] ['gɑːlɪk]

By	"	a	clove	of	garlic	"	is	meant	one	of	the	tiny	sections	of	a	whole	garlic
经过	"	一个	丁香	的	蒜	"	是	意思是	一	的	这	微小的	部分	的	一个	所有的	蒜

[piːld] [daʊn] [tuː; tə][ɪts] [waɪt] ,

peeled	down	to	its	white	,
去皮	向下	到	它是	白色的	,

所谓"一瓣蒜"，指的是剥去整颗大蒜外皮，露出白色部分的那一小块。

['fleʃi] [kɔː(r)] .

fleshy	core	.
肉质的	核	.

肉质核心。

[ˌsʌbstɪ'tjuːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .

SUBSTITUTION	**OF**	**OTHER**	**INGREDIENTS**	**.**
替代	的	其他	原料	.

替换其他成分。

['meni] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['resəpɪz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['rɪt(ə)n] [daʊn] [dʒʌst] [æz; əz] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)]

Many	**of**	**the**	**recipes**	**which**	**have**	**been**	**written**	**down**	**just**	**as**	**they**	**were**
许多	的	这	食谱	哪个	有	到过	书面	向下	只是	作为	他们	是

['gɪv(ə)n] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [mɔː(r)] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [ænd; ənd] [nəʊ] [les] [dɪ'lɪʃəs] [baɪ] [ðə; ði]

given	**can**	**be**	**made**	**more**	**economical**	**and**	**no**	**less**	**delicious**	**by**	**the**
给定	能	是	制成	更多的	经济	和	不	较少的	可口的	经过	这

[ˌsʌbstɪ'tjuːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['klærəfaɪd] ['drɪpɪŋ] ,

substitution	**of**	**clarified**	**drippings**	**,**
替代	的	澄清	滴落物	,

许多原封不动地记录下来的食谱，如果用澄清的油脂代替，就能更经济实惠，而且味道也毫不逊色。

['vedʒtəb(ə)l] ['ʃɔːtəniŋ] [ænd; ənd] [kɔːn] [ɔː(r)] [nʌt] [ɔɪlz] [fɔː(r); fə(r)] [sɔːlt] [pɔːk] , ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['beɪkən] .

vegetable	**shortenings**	**and**	**corn**	**or**	**nut**	**oils**	**for**	**salt**	**pork**	**,**	**butter**	**or**	**bacon**	**.**
蔬菜	起酥油	和	玉米	或者	坚果	油	为了	盐	猪肉	,	黄油	或者	熏肉	.

植物起酥油和玉米油或坚果油，用于制作咸猪肉、黄油或培根。

[kɔːn] - [stɑːtʃ] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['θɪkənɪŋ] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .

Corn	**-**	**starch**	**is**	**recommended**	**for**	**thickening**	**instead**	**of**	**flour**	**.**
玉米	-	淀粉	是	受到推崇的	为了	增稠	反而	的	面粉	.

建议用玉米淀粉代替面粉来增稠。

['eniwʌn] [huː] [dʌz] [nɒt] [keə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [æz; əz] [mʌtʃ] [tʃiːz] [ɔː(r)] [tə'mɑːtəʊ] [æz; əz] [ðə; ði] [ɪ'tæliən] [laɪks] ,

Anyone	**who**	**does**	**not**	**care**	**for**	**as**	**much**	**cheese**	**or**	**tomato**	**as**	**the**	**Italian**	**likes**	**,**
任何人	WHO	做	不是	关心	为了	作为	很多	奶酪	或者	番茄	作为	这	意大利语	点赞	,

任何不像意大利人那样喜欢大量奶酪或番茄的人，

[meɪ] [ə'mɪt] [ðem; ðəm] [ɪn'taɪəli] [ɔː(r)] ['greɪtli] [rɪ'djuːs] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɪn] [məʊst] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['resəpɪz] [ænd; ənd] [stɪl] [hæv; həv] [æn; ən] ['eksələnt] [dɪʃ] .

may	**omit**	**them**	**entirely**	**or**	**greatly**	**reduce**	**the**	**quantity**	**in**	**most**	**of**	**the**	**recipes**
可能	忽略	他们	完全	或者	非常	减少	这	数量	在	最多	的	这	食谱

and	**still**	**have**	**an**	**excellent**	**dish**	**.**
和	仍然	有	一个	出色的	盘子	.

大多数食谱中都可以完全省略这些食材，或者大大减少用量，仍然可以做出美味佳肴。

[suːps]

Soups
汤

汤

[braʊn] [stɒk]

BROWN	**STOCK**
棕色的	库存

棕色股票

['suː.goʊ] [ˌdiː 'aɪ] ['kɑːrneɪ]

Sugo	**di**	**Carne**
sugo	迪	肉

Sugo di Carne

[wʌn] ['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[biːf] [frɒm; frəm][sʌm; səm] [tʌf] [bʌt; bət]['dʒuːsi] [kʌt]

beef	**from**	**some**	**tough**	**but**	**juicy**	**cut**
牛肉	从	一些	艰难的	但	多汁的	切

牛肉取自一些肉质较硬但多汁的部位。

[ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk]

A	**small**	**piece**	**of**	**salt**	**pork**
一个	小的	片	的	盐	猪肉

一小块咸猪肉

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ʌnjən]

A	**large**	**onion**
一个	大的	洋葱

一个大洋葱

[ə; eɪ] [stɔːk] [ɒv; əv] ['seləri]

A	**stalk**	**of**	**celery**
一个	茎	的	芹菜

一根芹菜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[ə; eɪ] ['kærət]

A	**carrot**
一个	胡萝卜

胡萝卜

[ˌtuː'tuː] [kləʊvz]

2	**cloves**
2	丁香

2瓣丁香

[sɔːlt] , ['pepə(r)]

Salt	**,**	**pepper**
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[tʃɒp] [ðə; ði] [pɔːk] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['sɔːspən] .

Chop	**the**	**pork**	**and**	**put**	**it**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**saucepan**	**.**
劈	这	猪肉	和	放	它	在	这	底部	的	一个	平底锅	.

将猪肉切碎，放入平底锅底部。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌnjən] , ['seləri] [ænd; ənd]['kærət] [tʃɒpt] .

Next	**add**	**the**	**onion**	**,**	**celery**	**and**	**carrot**	**chopped**	**.**
下一个	添加	这	洋葱	,	芹菜	和	胡萝卜	切碎	.

接下来加入切碎的洋葱、芹菜和胡萝卜。

[dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['əʊvə(r)] [ðɪs] [pleɪs] [ðə; ði] [miːt] [kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Dot	**with**	**butter**	**and**	**over**	**this**	**place**	**the**	**meat**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**.**
点	和	黄油	和	超过	这	地方	这	肉	切	进入	小的	件	.

在黄油上点缀一些，然后放上切成小块的肉。

[ˌeɪ diː 'diː]['eni] ['trɪmɪŋz] [frɒm; frəm] [steɪks] ,

Add	**any**	**trimmings**	**from**	**steaks**	**,**
添加	任何	装饰	从	牛排	,

加入牛排切下来的边角料，

[rəʊsts] [ɔː(r)] [tʃɒps] [ðæt] [meɪ] [biː; bi][ɒn][hænd][ænd; ənd] ['eni] ['bɪts][ɒv; əv] [left] ['əʊvə(r)] [kʊkt] [miːt] .

roasts	**or**	**chops**	**that**	**may**	**be**	**on**	**hand**	**and**	**any**	**bits**	**of**	**left**	**over**	**cooked**	**meat**	**.**
烤肉	或者	排骨	那	可能	是	在	手	和	任何	比特	的	左边	超过	煮熟	肉	.

手边可能有的烤肉或肉排，以及任何剩余的熟肉碎。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [kləʊvz] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**the**	**cloves**	**.**
季节	和	盐	和	这	丁香	.

用盐和丁香调味。

[pʊt]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Put	**over**	**the**	**fire**	**without**	**stirring**	**.**
放	超过	这	火	没有	搅拌	.

不要搅拌，直接放在火上。

[wen] [juː; jʊ] [smel] [ðə; ði] ['ʌnjənz] ['getɪŋ] ['veri] [braʊn] [tɜːn] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [wen] ['evriθɪŋ]

When	**you**	**smell**	**the**	**onions**	**getting**	**very**	**brown**	**turn**	**the**	**meat**	**and**	**when**	**everything**
什么时候	你	闻	这	洋葱	获得	非常	棕色的	转动	这	肉	和	什么时候	一切

[ɪz] [ɪk'striːmli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] ['ɔːlməʊst][draɪ] .

is	**extremely**	**brown**	**add**	**a**	**cup**	**of**	**water**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**almost**	**dry**	**.**
是	极其	棕色的	添加	一个	杯子	的	水	和	让	它	厨师	几乎	干燥	.

当闻到洋葱变成深褐色时，将肉翻面，待所有食材都变成深褐色后，加入一杯水，然后将其煮至几乎干透。

[rɪ'piːt] [ðɪs] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv] ['ædɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [θriː] [taɪmz] .

Repeat	**this**	**operation**	**of**	**adding**	**the**	**water**	**three**	**times**	**.**
重复	这	手术	的	添加	这	水	三	时代	.

重复加水操作三次。

['faɪnəli] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl]['dʒentli][faɪv][ɔː(r)][sɪks]

Finally	**add**	**three**	**pints**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**let**	**it**	**boil**	**gently**	**five**	**or**	**six**
最后	添加	三	品脱	的	沸腾	水	和	让	它	熬	轻轻地	五	或者	六

['aʊəz] ,

hours	**,**
小时	,

最后加入三品脱沸水，小火慢煮五六个小时。

[wen] [ðə; ði] [stɒk] [wɪl] [biː; bi] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ] [fjuː] ['kʌp,ful] .

when	**the**	**stock**	**will**	**be**	**reduced**	**to**	**a**	**few**	**cupfuls**	**.**
什么时候	这	库存	将要	是	减少	到	一个	很少	杯	.

当存货减少到只剩几杯的时候。

[streɪn] , [kuːl] [ænd; ənd] [skɪm] [ɒf] [ðə; ði][fæt] [wɪtʃ] [wɪl] [fɔːm] [ə; eɪ] [keɪk] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] .

Strain	**,**	**cool**	**and**	**skim**	**off**	**the**	**fat**	**which**	**will**	**form**	**a**	**cake**	**on**	**top**	**of**	**the**	**liquid**	**.**
拉紧	, 凉爽的		和	撇去	离开	这	胖的	哪个	将要	形式	一个	蛋糕	在	顶部	的	这	液体	.

过滤、冷却，撇去浮在液体表面的油脂。

[ðə; ði] [miːt] [meɪ] ['ɑːftəwədz] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][flæm] , [fɔː(r); fə(r)] [pɑːlpɛtoʊn] [ɔː(r)]

The	**meat**	**may**	**afterwards**	**be**	**used**	**for**	**a**	**Flam**	**,**	**for**	**Polpettone**	**or**
这	肉	可能	然后	是	用过的	为了	一个	弗拉姆	,	为了	波尔佩托内	或者

[krəu'kets] .

croquettes	**.**
炸丸子	.

之后，这些肉可以用来制作火焰薄饼、肉丸或炸丸子。

[ðə; ði] [stɒk] [meɪ] [biː; bi] [kept] [fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm] [deɪz] [ænd; ənd] [fɔːmz] [ðə; ði]['beɪsɪs][fɔː(r); fə(r)] ['meni]

The	**stock**	**may**	**be**	**kept**	**for**	**some**	**days**	**and**	**forms**	**the**	**basis**	**for**	**many**
这	库存	可能	是	保留	为了	一些	天	和	表格	这	基础	为了	许多

['dɪʃɪz] .

dishes	**.**
菜肴	.

这种高汤可以保存几天，是许多菜肴的基础。

[ɪn] [suːps] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][fɑː(r)][suː'pɪəriə(r)][tuː; tə] [biːf] ['ekstrækt; ɪk'stræktɪd][ɔː(r)]['buːjɒn; 'buːjõ][kjuːbz] [wɪtʃ]

In	soups	it	is	far	superior	to	beef	extract	or	bouillon	cubes	which
在	汤	它	是	远的	优越的	到	牛肉	提炼	或者	肉汤	立方体	哪个

[meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

may	be	substituted	for	it	.
可能	是	替代	为了	它	.

在汤中，它比牛肉提取物或肉汤块要好得多，后者可以代替它。

['vedʒtəb(ə)l] ['tʃaʊdə(r)]

VEGETABLE	CHOWDER
蔬菜	浓汤

蔬菜浓汤

[ˌmɪnə'strəʊni]['ɑːlə] [ˌmɪlə'niːz]

Minestrone	alla	Milanese
蔬菜汤	阿拉	米兰人

米兰式蔬菜汤

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

[sɔːlt] [pɔːk]

salt	pork
盐	猪肉

咸猪肉

[ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː][sprɪgz] ['pɑːsli]

2	or	3	sprigs	parsley
2	或者	3	枝条	香菜

2或3枝欧芹

[wʌn]['kɜːn(ə)l]['gɑːlɪk]

1	kernel	garlic
1	核心	蒜

1瓣蒜

[ˌtuː'tuː] ['kærəts]

2	carrots
2	胡萝卜

2根胡萝卜

¼ ['miːdiəm] [saɪzd] ['kæbɪdʒ]

¼	medium	sized	cabbage
¼	中等的	尺寸	卷心菜

¼ 个中等大小的卷心菜

[wʌn][skænt][kʌp] [draɪd] [biːnz] , ['liːmə][ɔː(r)] ['kɪdni] , [səʊkt] ['əʊvə(r)] [naɪt]

1	scant	cup	dried	beans	,	Lima	or	kidney	,	soaked	over	night
1	稀少	杯子	干燥	豆子	,	利马	或者	肾	,	浸泡过	超过	夜晚

杯干豆，利马豆或芸豆均可，浸泡过夜

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [kəʊld]['wɔːtə(r)]

2	quarts	cold	water
2	夸脱	寒冷的	水

2夸脱冷水

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri]

A	little	celery
一个	小的	芹菜

一点芹菜

['eni] [left] ['əʊvə(r)] ['piːz]
Any **left** **over** **peas**
任何 左边 超过 豌豆

剩下的豌豆

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[raɪs] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
Rice **,** **salt** **and** **pepper**
米 , 盐 和 胡椒

米饭、盐和胡椒粉

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pɔːk] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə]
Cut **off** **the** **rind** **of** **the** **pork** **and** **put** **it** **into** **2** **quarts** **of** **water** **to**
切 离开 这 果皮 的 这 猪肉 和 放 它 进入 2 夸脱 的 水 到
[bɔɪl] .
boil **.**
熬 .

去掉猪肉皮，放入2夸脱水中煮沸。

[kʌt] [ɒf] [ə; eɪ] [smɔːl] [slaɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pɔːk] [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [wɪð] [ðə; ði]
Cut **off** **a** **small** **slice** **of** **the** **pork** **and** **beat** **it** **to** **a** **paste** **with** **the**
切 离开 一个 小的 片 的 这 猪肉 和 打 它 到 一个 粘贴 和 这
['pɑːsli] [ænd; ənd] ['gɑːlɪk] .
parsley **and** **garlic** **.**
香菜 和 蒜 .

切下一小片猪肉，与欧芹和大蒜一起捣成糊状。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [peɪst] [tuː; tə] [ðə; ði] [pɔːk] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] .
Add **this** **paste** **to** **the** **pork** **and** **water** **.**
添加 这 粘贴 到 这 猪肉 和 水 .

将此酱料加入猪肉和水中。

[slaɪs] [ðə; ði] ['kærəts] , [kʌt] [ðə; ði] [rɪb] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [liːvz] .
Slice **the** **carrots** **,** **cut** **the** **rib** **out** **of** **the** **cabbage** **leaves** **.**
片 这 胡萝卜 , 切 这 肋骨 出去 的 这 卷心菜 树叶 .

将胡萝卜切片，去掉卷心菜叶的梗。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kærəts] , ['kæbɪdʒ] [liːvz] , ['ʌðə(r)] ['vedʒtəb(ə)lz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [tuː; tə]
Add **the** **carrots** **,** **cabbage** **leaves** **,** **other** **vegetables** **,** **seasoning** **and** **butter** **to**
添加 这 胡萝卜 , 卷心菜 树叶 , 其他 蔬菜 , 调料 和 黄油 到
[ðə; ði] [suːp] ,
the **soup** **,**
这 汤 ,

将胡萝卜、卷心菜叶、其他蔬菜、调味料和黄油加入汤中。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] 2½ ['aʊəz] .
and **let** **it** **boil** **slowly** **for** **2½** **hours** **.**
和 让 它 熬 缓慢地 为了 2½ 小时 .

让它小火慢煮 2.5 小时。

[ðə; ði] [lɑːst] ½ ['aʊə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [smɔːl] ['hændfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
The **last** **½** **hour** **add** **1** **small** **handful** **of** **rice** **for** **each** **person** **.**
这 最后的 ½ 小时 添加 1 小的 少数 的 米 为了 每个 人 .

最后半小时，每人加一小把米饭。

[wen] [ðə; ðɪ] [pɔːk] [ɪz] ['veri] [sɒft] , [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɪn] ['lɪt(ə)l] ['rɪbənz] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [bæk]

When	the	pork	is	very	soft	,	remove	and	slice	in	little	ribbons	and	put	it	back
什么时候	这	猪肉	是	非常	柔软的	,	消除	和	片	在	小的	丝带	和	放	它	后退

.

:

.

当猪肉煮得很软烂时，取出切成细条，再放回锅里。

[ðɪs] [ɪz] ['iːkwəli] [gʊd] ['iːt(ə)n] [kəʊld] .

This	is	equally	good	eaten	cold	.
这	是	同样地	好的	吃	寒冷的	.

冷吃也一样好吃。

[θriː] ['buːjɒn; 'buːjõ] [kjuːbz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [pɔːk] ,

Three	bouillon	cubes	may	be	used	instead	of	pork	,
三	肉汤	立方体	可能	是	用过的	反而	的	猪肉	,

可以用三块浓汤宝代替猪肉。

[ɔː(r)] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [ə; eɪ] [rɪtʃə] [suːp] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] .

or	may	be	added	if	a	richer	soup	is	desired	.
或者	可能	是	额外	如果	一个	更富有	汤	是	想要的	.

如果想要更浓郁的汤，也可以添加。

[ˌɛmˌɛm'iː] .

Mme	.
夫人	.

夫人

- .

Varesi	.
-	.

瓦雷西。

[frentʃ] ['ʌnjən] [suːp]

FRENCH	ONION	SOUP
法语	洋葱	汤

法式洋葱汤

[mɪ'nestrə] [ˌdiː 'aɪ] [tʃɪ'pɒlə] ['ɑːlə] [frɑːn'tʃeɪz]

Minestra	di	Cipolla	alla	Francese
矿泉水	迪	西波拉	阿拉	弗朗西斯

法国西波拉修道院

[fɔːr] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz]

4	large	onions
4	大的	洋葱

4个大洋葱

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔɪl] [ɔː(r)] [miːt] ['drɪpɪŋ]

4	tablespoons	of	vegetable	oil	or	meat	drippings
4	汤匙	的	蔬菜	油	或者	肉	滴落物

4汤匙植物油或肉汁

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

[swɪs] [ɔː(r)] [ə'merɪkən] [brɪk] [tʃiːz] , ['greɪtɪd]

Swiss	or	American	brick	cheese	,	grated
瑞士	或者	美国人	砖	奶酪	,	磨碎的

瑞士或美国砖形奶酪，磨碎

[wʌn] [kwɔ:t] [tu:; tə][θri:][paɪnts] [su:p] [stɒk] [ɔ:(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)]

1	**quart**	**to**	**3**	**pints**	**soup**	**stock**	**or**	**boiling**	**water**
1	夸脱	到	3	品脱	汤	库存	或者	沸腾	水

1夸脱至3品脱汤料或开水

[fɔ:r]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [steɪl] [bred] ['təʊstɪd] , [sɔ:lt] , ['pepə(r)]

4	**slices**	**of**	**stale**	**bread**	**toasted**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**
4	切片	的	陈旧	面包	烤过的	,	盐	,	胡椒

四片烤过的隔夜面包，加盐和胡椒粉

[pi:l] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðem; ðəm] ['veri] [θɪn] .

Peel	**the**	**onions**	**and**	**slice**	**them**	**very**	**thin**	**.**
果皮	这	洋葱	和	片	他们	非常	薄的	.

将洋葱去皮，切成薄片。

[fraɪ][ðem; ðəm] ['sləʊli] [ɪn][ðə; ði][fæt][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][ə; eɪ]['ju:nɪfɔ:m]['gəʊldən] [braʊn] ,

Fry	**them**	**slowly**	**in**	**the**	**fat**	**until**	**they**	**are**	**a**	**uniform**	**golden**	**brown**	**,**
炒	他们	缓慢地	在	这	胖的	直到	他们	是	一个	制服	金的	棕色的	,

用油慢煎，直到它们变成均匀的金棕色。

['ju:zɪŋ][ə; eɪ]['ket(ə)l] [di:p] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][həʊld][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] ['ɑ:ftəwədz] .

using	**a**	**kettle**	**deep**	**enough**	**to**	**hold**	**the**	**water**	**afterwards**	**.**
使用	一个	壶	深的	足够的	到	抓住	这	水	然后	.

使用足够深的烧水壶，以便之后可以盛放水。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑ:(r); ə(r)] ['θʌrəli] [fraɪd] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][hɒt]['wɔ:tə(r)] ,

When	**the**	**onions**	**are**	**thoroughly**	**fried**	**add**	**the**	**hot**	**water**	**,**
什么时候	这	洋葱	是	彻底	油煎	添加	这	热的	水	,

洋葱炒至完全熟透后，加入热水。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][let] ['sɪmə(r)] [æt; ət] [li:st] [θri:] - ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , ['si:zənɪŋ] [tu:; tə]

cover	**and**	**let**	**simmer**	**at**	**least**	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**an**	**hour**	**,**	**seasoning**	**to**
覆盖	和	让	煨	在	至少	三	-	四分之一	的	一个	小时	,	调料	到

[teɪst] .

taste	**.**
品尝	.

盖上锅盖，小火慢炖至少四十五分钟，根据口味调味。

[ðə; ði] ['ʌnjənz] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] [kli:n] [braʊn] ['lɪkə(r)] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][ju:z][ɒv; əv] ['eni] [mi:t] [bʌt; bət]

The	**onions**	**will**	**make**	**a**	**clean**	**brown**	**liquor**	**without**	**the**	**use**	**of**	**any**	**meat**	**but**
这	洋葱	将要	制作	一个	干净的	棕色的	酒	没有	这	使用	的	任何	肉	但

[su:p] [stɒk] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] ,

soup	**stock**	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**water**	**,**
汤	库存	可能	是	用过的	反而	的	水	,

洋葱熬制出的汤汁清澈呈棕色，无需添加任何肉类，但可以用高汤代替水。

[ɔ:(r)] [bi:f] ['ekstrækt; ɪk'strækt][ɔ:(r)]['bu:jɒn; 'bu:jõ][kju:bz] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] [ɪf] [ə; eɪ]

or	**beef**	**extract**	**or**	**bouillon**	**cubes**	**may**	**be**	**added**	**to**	**the**	**water**	**if**	**a**
或者	牛肉	提炼	或者	肉汤	立方体	可能	是	额外	到	这	水	如果	一个

[mi:t] [su:p] [ɪz] [prɪ'fɜ:d] .

meat	**soup**	**is**	**preferred**	**.**
肉	汤	是	首选	.

如果喜欢肉汤，也可以在水中加入牛肉提取物或肉汤块。

[pʊt][ðə; ði] [su:p] [ɪn][ə; eɪ][hɒt][tju'ri:n; tə'ri:n] ,

Put	**the**	**soup**	**in**	**a**	**hot**	**tureen**	**,**
放	这	汤	在	一个	热的	汤碗	,

将汤倒入热汤碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [təʊst] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz]

add	**the**	**toast**	**cut**	**into**	**triangles**	**and**	**sprinkle**	**it**	**over**	**with**	**the**	**grated**	**cheese**
添加	这	吐司	切	进入	三角形	和	撒	它	超过	和	这	磨碎的	奶酪

.

:

.

将吐司切成三角形，撒上磨碎的奶酪。

[sɜːv] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [təʊst] [ænd; ənd] [tʃiːz] [hæv; həv] [biːn] ['ædɪd] .

Serve	**as**	**soon**	**as**	**the**	**toast**	**and**	**cheese**	**have**	**been**	**added**	**.**
服务	作为	很快	作为	这	吐司	和	奶酪	有	到过	额外	.

吐司和奶酪放好后即可食用。

['pærədaɪs] [suːp]

PARADISE	**SOUP**
天堂	汤

天堂汤

[mɪ'nestrə] [del][ˌpærə'diːsoʊ]

Minestra	**del**	**Paradiso**
矿泉水	del	天堂

天堂矿泉

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sɪftɪd] [bred] [krʌmz]

4	**tablespoons**	**sifted**	**bread**	**crumbs**
4	汤匙	筛过的	面包	面包屑

4汤匙过筛面包屑

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [tʃiːz]

4	**tablespoons**	**grated**	**cheese**
4	汤匙	磨碎的	奶酪

4汤匙磨碎的奶酪

[wʌn] [kwɔːt] [waɪt] [suːp] [stɒk] [ɔː(r)][klɪə(r)] [brɒθ]

1	**quart**	**white**	**soup**	**stock**	**or**	**clear**	**broth**
1	夸脱	白色的	汤	库存	或者	清除	肉汤

1夸脱白汤高汤或清汤

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

['nʌtmeg]

Nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[sɔːlt] , ['pepə(r)]

Salt	**,**	**pepper**
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] , [ðen] [biːt] [ɪn][ðə; ði] [jəʊk] .

Beat	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**,**	**then**	**beat**	**in**	**the**	**yolks**	**.**
打	这	白人	的	这	鸡蛋	,	然后	打	在	这	蛋黄	.

先将蛋白打发，再加入蛋黄打发。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bredkrʌmz] ['grædʒuəli] , [ðen] [ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]

Add	the	breadcrumbs	gradually	,	then	the	grated	cheese	,	a	pinch	of	salt
添加	这	面包屑	逐步地	,	然后	这	磨碎的	奶酪	,	一个	捏	的	盐

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] .

and	a	grating	of	nutmeg	.
和	一个	格栅	的	肉豆蔻	.

逐渐加入面包屑，然后加入磨碎的奶酪、一小撮盐和磨碎的肉豆蔻。

[ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ʃʊd; ʃəd] [fɔːm] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] .

These	ingredients	should	form	a	thin	batter	.
这些	原料	应该	形式	一个	薄的	连击	.

这些材料应该混合成稀面糊。

[hæv; həv][ðə; ði] [brɒθ] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd][drɒp][ðə; ði]['bætə(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['spuːnful] .

Have	the	broth	boiling	and	drop	the	batter	into	it	by	spoonfuls	.
有	这	肉汤	沸腾	和	降低	这	连击	进入	它	经过	一勺	.

将肉汤煮沸，然后用勺子将面糊一勺一勺地放入汤中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .

Let	it	boil	three	or	four	minutes	and	serve	immediately	.
让	它	熬	三	或者	四	分钟	和	服务	立即地	.

煮沸三四分钟后即可食用。

[ðə; ði]['bætə(r)] [wɪl] [pəʊtʃ] [ɪn] [spɒft] , ['kɜːdld] [lʌmps] [ɪn][ðə; ði][klɪə(r)] [suːp] .

The	batter	will	poach	in	soft	,	curdled	lumps	in	the	clear	soup	.
这	连击	将要	偷猎	在	柔软的	,	凝固	肿块	在	这	清除	汤	.

面糊会在清汤中慢慢煮成柔软的凝块。

[ðɪs] [suːp] [ɪz] [mʌtʃ] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['delɪkəsi] [fɔː(r); fə(r)]['ɪnvəlɪd；ɪn'vælɪd] .

This	soup	is	much	used	as	a	delicacy	for	invalids	.
这	汤	是	很多	用过的	作为	一个	美味	为了	无效	.

这种汤经常被当作病人的美味佳肴。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] [ðə; ði] [tʃiːz] [meɪ] [biː; bi] [skænt] [ɔː(r)] [əʊ'mɪtɪd] [ɪn'taɪəli] .

In	this	case	the	cheese	may	be	scanted	or	omitted	entirely	.
在	这	案件	这	奶酪	可能	是	扫描	或者	省略	完全	.

在这种情况下，奶酪的用量可能会减少，甚至完全省略。

[baɪ] [weɪ] [ɒv; əv][və'raɪəti][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə]

By	way	of	variety	a	tablespoonful	of	finely	chopped	parsley	may	be	added	to
经过	方式	的	种类	一个	一汤匙	的	精细地	切碎	香菜	可能	是	额外	到

[ðə; ði]['bætə(r)] ,

the	batter	,
这	连击	,

为了增加风味，可以在面糊中加入一汤匙切碎的欧芹。

[ɔː(r)][ə; eɪ][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] [dreɪnd] [ænd; ənd] [rʌbd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [meɪ] [biː; bi]

or	a	half	a	cup	of	spinach	drained	and	rubbed	through	a	sieve	may	be
或者	一个	一半	一个	杯子	的	菠菜	排水	和	摩擦	通过	一个	筛	可能	是

['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] ['bredkrʌmz] .

substituted	for	half	of	the	breadcrumbs	.
替代	为了	一半	的	这	面包屑	.

或者，可以用半杯沥干水分并用筛子筛过的菠菜代替一半的面包屑。

[wen] [stɒk] [ɔː(r)] [brɒθ] [ɪz] [nɒt] [ə'veɪləb(ə)l] ,

When	stock	or	broth	is	not	available	,
什么时候	库存	或者	肉汤	是	不是	可用的	,

当没有高汤或肉汤时，

[ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [ˈbuːjɒn; ˈbuːjõ] [kjuːbz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [dɪˈzɒlvd]

it	may	be	made	from	bouillon	cubes	and	a	lump	of	butter	dissolved
它	可能	是	制成	从	肉汤	立方体	和	一个	块	的	黄油	溶解

[ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˈsiːz(ə)nd] [wɪð] [ˈseləri] [sɔːlt] ,

in	boiling	water	and	seasoned	with	celery	salt	,
在	沸腾	水	和	经验丰富的	和	芹菜	盐	,

它可以用浓汤宝和一块黄油溶于沸水制成，并用芹菜盐调味。

[ˈʌnjən] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] .

onion	salt	and	pepper	.
洋葱	盐	和	胡椒	.

洋葱、盐和胡椒。

[sɪˈnjɔːrɑː] [ˈmærɪə] [ˈrɑːŋki] - [kuːnɪbɛrti] .

Signora	Maria	Ronchi	-	Cuniberti	.
女士	玛丽亚	隆奇	-	库尼贝蒂	.

玛丽亚·龙奇-库尼贝尔蒂女士。

[piː] [suːp]

PEA	SOUP
豌豆	汤

豌豆汤

[ˈzʊpə] [ˌdiː ˈaɪ] [piˈsɛli]

Zuppa	di	Piselli
汤	迪	皮塞利

皮塞利汤

[wʌn] [paɪnt] [ˈpiːz] ; [freʃ] [ˈpiːz] , [kænd] [ˈpiːz] [ɔː(r)] [draɪd] [ˈpiːz] [səʊkt] [ˈəʊvə(r)] [naɪt]

1	pint	peas	;	fresh	peas	,	canned	peas	or	dried	peas	soaked	over	night
1	品脱	豌豆	;	新鲜的	豌豆	,	罐装	豌豆	或者	干燥	豌豆	浸泡过	超过	夜晚

品脱豌豆；可以是新鲜豌豆、罐装豌豆或浸泡过夜的干豌豆。

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɔɪl] [ɔː(r)] [ˈbʌtə(r)] [ˈsʌbstɪtjuːt]

2	tablespoons	oil	or	butter	substitute
2	汤匙	油	或者	黄油	代替

2汤匙油或黄油替代品

[wʌn] [smɔːl] [ˈʌnjən]

1	small	onion
1	小的	洋葱

1个小洋葱

[wʌn] [smɔːl] [ˈkærət]

1	small	carrot
1	小的	胡萝卜

1根小胡萝卜

[ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] [ˈpɑːsli]

A	sprig	of	parsley
一个	枝	的	香菜

一小枝欧芹

[ˌtuːˈtuː] [ˌəʊ ˈzed] .

2	oz	.
2	盎司	.

2盎司

[hæm] , [fæt] [ænd; ənd] [liːn]

ham	,	fat	and	lean
火腿	,	胖的	和	倾斜

火腿，肥瘦相间

[ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['seləri]
A **piece** **of** **celery**
一个 片 的 芹菜

一根芹菜

[ə; eɪ] [beɪ] [liːf]
A **bay** **leaf**
一个 湾 叶子

月桂叶

[sɔːlt] , ['pepə(r)]
Salt **,** **pepper**
盐 , 胡椒

盐、胡椒

[tʃɒp] [faɪn] [ɔː(r)] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['graɪndə(r)] [ðə; ðiː] [hæm] , ['ʌnjən] , ['kærət] [ænd; ənd] ['seləri] ,
Chop **fine** **or** **put** **through** **a** **meat** **grinder** **the** **ham** **,** **onion** **,** **carrot** **and** **celery** **,**
劈 美好的 或者 放 通过 一个 肉 磨床 这 火腿 , 洋葱 , 胡萝卜 和 芹菜 ,

将火腿、洋葱、胡萝卜和芹菜切碎或用绞肉机绞碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðiː] ['pɑːsli] [tʃɒpt] [ɔː(r)] [klɪpt] [faɪn] [wɪð] ['sɪzəz] , [ænd; ənd] [ðə; ðiː] [beɪ] [liːf] .
add **the** **parsley** **chopped** **or** **clipped** **fine** **with** **scissors** **,** **and** **the** **bay** **leaf** **.**
添加 这 香菜 切碎 或者 剪辑 美好的 和 剪刀 , 和 这 湾 叶子 .

加入切碎或用剪刀剪成细丝的欧芹和月桂叶。

[fraɪ] [ɔːl] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ðiː] [ɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['gəʊldən] [braʊn] , [bʌt; bət] [nɒt] [æt; ət] [ɔːl] [skɔːtʃt] .
Fry **all** **this** **in** **the** **oil** **until** **it** **is** **golden** **brown** **,** **but** **not** **at** **all** **scorched** **.**
炒 全部 这 在 这 油 直到 它 是 金的 棕色的 , 但 不是 在 全部 烧焦的 .

将所有食材放入油中煎炸至金黄色，但不要煎糊。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ðiː] ['piːz] .
Add **one** **pint** **of** **boiling** **water** **and** **the** **peas** **.**
添加 一 品脱 的 沸腾 水 和 这 豌豆 .

加入一品脱沸水和豌豆。

[ɪf] [ðɪs] [kʊks] [ə'weɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] ['niːdɪd] [ʌn'tɪl] [ðə; ðiː] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] .
If **this** **cooks** **away** **add** **more** **water** **as** **needed** **until** **the** **peas** **are** **tender** **.**
如果 这 厨师 离开 添加 更多的 水 作为 需要 直到 这 豌豆 是 投标 .

如果水分蒸发掉，请根据需要添加更多水，直到豌豆变软。

[rʌb] [ðə; ðiː] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Rub **the** **soup** **through** **a** **sieve** **.**
擦 这 汤 通过 一个 筛 .

将汤汁过筛。

[sɜːv] [ðɪs] [suːp] ['gɑːniʃ] [wɪð] ['kruːtɔnz] [ɔː(r)] [təʊst] ['traɪˌæŋgl] ,
Serve **this** **soup** **garnished** **with** **croutons** **or** **toast** **triangles** **,**
服务 这 汤 装饰 和 烤面包丁 或者 吐司 三角形 ,

将这道汤盛出，撒上烤面包丁或烤面包片即可。

[ænd; ənd] [send] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə] [ðə; ðiː] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [biː; biː] ['ædɪd]
and **send** **a** **dish** **of** **grated** **cheese** **to** **the** **table** **with** **it** **to** **be** **added**
和 发送 一个 盘子 的 磨碎的 奶酪 到 这 桌子 和 它 到 是 额外
[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [teɪst] .
according **to** **individual** **taste** **.**
根据 到 个人 品尝 .

并配上一碟磨碎的奶酪，供客人根据个人口味添加。

[biːn] [suːp]
BEAN **SOUP**
豆 汤

豆汤

['zʊpə] [ˌdiː 'aɪ] -
Zuppa di Fagiuoli
汤 迪 -

豆汤

[wʌn] [kʌp] [draɪd] [biːnz] , ['kɪdni] , ['neɪvi] [ɔː(r)] ['liːmə]
1 cup dried beans , Kidney , Navy or Lima
1 杯子 干燥 豆子 , 肾 , 海军 或者 利马

杯干豆，可以是芸豆、海军豆或利马豆。

¼ [kʌp] [ɔɪl]
¼ cup oil
¼ 杯子 油

¼ 杯油

¼ ['ʌnjən]
¼ onion
¼ 洋葱

¼个洋葱

[wʌn] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk]
1 clove of garlic
1 丁香 的 蒜

1瓣大蒜

[wʌn] [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli]
1 sprig of parsley
1 枝 的 香菜

枝欧芹

[wʌn] [piːs] [ɒv; əv] ['seləri]
1 piece of celery
1 片 的 芹菜

根芹菜

[wʌn] [kʌp] [kænd] [tə'mɑːtəʊz]
1 cup canned tomatoes
1 杯子 罐装 西红柿

杯罐装番茄

[səʊk] [ðə; ði] [biːnz] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Soak the beans over night .
浸泡 这 豆子 超过 夜晚 .

将豆子浸泡过夜。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Boil until tender .
熬 直到 投标 .

煮至软烂。

['meni] [kʊks] [pʊt] [ðə; ði] [biːnz] [tuː; tə] [kʊk] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['səʊdə] .
Many cooks put the beans to cook in cold water with a pinch of soda .
许多 厨师 放 这 豆子 到 厨师 在 寒冷的 水 和 一个 捏 的 苏打 .

许多厨师会将豆子放在冷水中，加入一小撮小苏打来煮。

[wen] [ðeɪ] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [pɔː(r)] [ɒf] [ðɪs] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [freʃ] .
When they come to a boil , pour off this water and add fresh .
什么时候 他们 来 到 一个 熬 , 倒 离开 这 水 和 添加 新鲜的 .

水烧开后，倒掉这些水，再加入新鲜的水。

[tʃɒp] [faɪn] [ðə; ði] ['ʌnjən] , ['gɑːlɪk] ,
Chop fine the onion , garlic ,
劈 美好的 这 洋葱 , 蒜 ,

将洋葱和大蒜切碎。

['pɑːsli] [ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] [ɔɪl] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ]

parsley	**and**	**celery**	**and**	**put**	**them**	**to**	**fry**	**in**	**the**	**oil**	**with**	**salt**	**and**	**a**
香菜	和	芹菜	和	放	他们	到	炒	在	这	油	和	盐	和	一个

['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .

generous	**amount**	**of**	**pepper**	**.**
慷慨的	数量	的	胡椒	.

将欧芹和芹菜放入油中，加盐和大量的胡椒粉翻炒。

[wen] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv]

When	**the**	**vegetables**	**are**	**a**	**delicate**	**brown**	**add**	**to**	**them**	**two**	**cups**	**of**
什么时候	这	蔬菜	是	一个	精美的	棕色的	添加	到	他们	二	杯子	的

[ðə; ði] [brɒθ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [biːnz] ,

the	**broth**	**from**	**the**	**beans**	**,**
这	肉汤	从	这	豆子	,

当蔬菜变成浅棕色时，加入两杯煮豆子的汤汁。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] .

and	**the**	**tomatoes**	**.**
和	这	西红柿	.

还有西红柿。

[let] [ɔːl] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ɒv; əv] [biːnz]

Let	**all**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**and**	**pour**	**the**	**mixture**	**into**	**the**	**kettle**	**of**	**beans**
让	全部	来	到	一个	熬	和	倒	这	混合物	进入	这	壶	的	豆子

[frɒm; frəm] [wɪtʃ] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [hæz; həz] [biːn] [dreɪnd] ,

from	**which**	**some**	**of**	**the**	**water**	**has**	**been**	**drained**	**,**
从	哪个	一些	的	这	水	有	到过	排水	,

将所有食材煮沸后，倒入已沥干部分水的豆锅中。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['lɪkwɪd] .

if	**they**	**are**	**very**	**liquid**	**.**
如果	他们	是	非常	液体	.

如果它们是液态的。

[ðɪs] [suːp] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɔː(r)] [rʌbd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

This	**soup**	**may**	**be**	**served**	**as**	**it**	**is**	**or**	**rubbed**	**through**	**a**	**sieve**	**before**	**serving**	**.**
这	汤	可能	是	服务	作为	它	是	或者	摩擦	通过	一个	筛	前	服务	.

这道汤可以直接食用，也可以在食用前用筛子过滤一下。

['kruːtɔnz] [ɔː(r)] ['traɪˌæŋgl] [ɒv; əv] [draɪ] [təʊst] [meɪk] [æn; ən] ['eksələnt] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Croutons	**or**	**triangles**	**of**	**dry**	**toast**	**make**	**an**	**excellent**	**addition**	**.**
烤面包丁	或者	三角形	的	干燥	吐司	制作	一个	出色的	添加	.

烤面包丁或烤面包片（三角形）是很好的配料。

[kwiːnz] [suːp]

QUEEN'S	**SOUP**
女王的	汤

女王汤

['zʊpə] [rɪ'dʒaɪnə]

Zuppa	**Regina**
汤	里贾纳

祖帕·雷吉纳

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] ['tʃɪkɪn]

1	**cup**	**cooked**	**chicken**
1	杯子	煮熟	鸡

杯熟鸡肉

¼ [kʌp] [bred] [krʌmz]

¼	**cup**	**bread**	**crumbs**
¼	杯子	面包	面包屑

¼ 杯面包屑

¼ [kʌp] [mɪlk]

¼	cup	milk
¼	杯子	牛奶

¼ 杯牛奶

[jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]

Yolk	of	1	egg	,	if	desired
蛋黄	的	1	蛋	, 如果		想要的

如果需要，可以加一个蛋黄。

[faɪv] [ɔ:(r)] [sɪks] [blɑ:ntʃt] ['ɑ:məndz]

5	or	6	blanched	almonds
5	或者	6	焯水	杏仁

5或6颗去皮杏仁

[wʌn] [kwɔ:t] ['tʃɪkɪn] [stɒk]

1	quart	chicken	stock
1	夸脱	鸡	库存

1夸脱鸡汤

[wʌn] [slaɪs] [steɪl] [bred]

1	slice	stale	bread
1	片	陈旧	面包

一片隔夜面包

[fæt] [fɔ:(r); fə(r)] [di:p] ['fraɪɪŋ]

Fat	for	deep	frying
胖的	为了	深的	煎炸

用于油炸的油脂

[graɪnd] [ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd] ['ɑ:məndz] [ɪn] [ə; eɪ] [mi:t] ['graɪndə(r)] , [ɔ:(r)] [tʃɒp] ['veri] [faɪn] .

Grind	the	meat	and	almonds	in	a	meat	grinder	,	or	chop	very	fine	.
研磨	这	肉	和	杏仁	在	一个	肉	磨床	,	或者	劈	非常	美好的	.

将肉和杏仁用绞肉机绞碎，或者切碎。

[səʊk] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd] [rʌb] [ɔ:l] [ði:z] [ɪn'gri:diənts] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['veri]

Soak	the	bread	crumbs	in	the	milk	,	and	rub	all	these	ingredients	to	a	very
浸泡	这	面包	面包屑	在	这	牛奶	,	和	擦	全部	这些	原料	到	一个	非常

[smu:ð] [peɪst] .

smooth	paste	.
光滑的	粘贴	.

将面包屑浸泡在牛奶中，然后将所有这些材料揉搓成非常光滑的糊状物。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [hɒt] [brɒθ] .

Add	the	hot	broth	.
添加	这	热的	肉汤	.

加入热肉汤。

[ɪf] [ju:; jʊ] [wɪʃ] [ðə; ði] [su:p] [tu:; tə] [bi:; bi] [rɪtʃə] [ænd; ənd] [hæv; həv] [ə; eɪ] [mɔ:(r)] ['mɪlki] [kən'sɪstənsi] [ju:z]

If	you	wish	the	soup	to	be	richer	and	have	a	more	milky	consistency	use
如果	你	希望	这	汤	到	是	更富有	和	有	一个	更多的	乳白色	一致性	使用

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] ,

the	yolk	of	an	egg	,
这	蛋黄	的	一个	蛋	,

如果想要汤更浓郁、更呈乳白色，可以加入一个蛋黄。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['bi:t(ə)n] [ænd; ənd] [hæv; həv] [ə; eɪ] [fju:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hɒt] [brɒθ]

which	should	be	beaten	and	have	a	few	tablespoons	of	the	hot	broth
哪个	应该	是	被打败	和	有	一个	很少	汤匙	的	这	热的	肉汤

[stɜ:d] ['ɪntu:] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] [tu:; tə] [ðə; ði] [su:p] .

stirred	into	it	before	adding	to	the	soup	.
搅拌	进入	它	前	添加	到	这	汤	.

将土豆打散，加入几汤匙热肉汤搅拌均匀后再加入汤中。

[duː; də] [nɒt] [let] [ðə; ði] [suːp] [bɔɪl] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [eg] [ɪz] ['ædɪd] [ɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['kɜːd(ə)l] .

Do	not	let	the	soup	boil	after	the	egg	is	added	or	it	will	curdle	.
做	不是	让	这	汤	熬	后	这	蛋	是	额外	或者	它	将要	凝固	.

加入鸡蛋后不要让汤沸腾，否则鸡蛋会凝固。

[kʌt] [ðə; ði] [steɪl] [bred] ['ɪntuː] [kjuːbz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] .

Cut	the	stale	bread	into	cubes	and	fry	in	deep	fat	.
切	这	陈旧	面包	进入	立方体	和	炒	在	深的	胖的	.

将隔夜面包切成小块，放入油炸。

[pʊt] [ðiːz] ['kruːtɔnz] [ɪn] [ðə; ði] [suːp] ,

Put	these	croutons	in	the	soup	,
放	这些	烤面包丁	在	这	汤	,

把这些面包丁放进汤里，

[ænd; ənd] [send] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .

and	send	it	to	the	table	with	a	dish	of	grated	cheese	.
和	发送	它	到	这	桌子	和	一个	盘子	的	磨碎的	奶酪	.

然后连同一碟磨碎的奶酪一起端上桌。

['vedʒtəb(ə)l] [suːp]

VEGETABLE	SOUP
蔬菜	汤

蔬菜汤

['zʊpə] ['səʊteɪ]

Zuppa	Sauté
汤	炒

炒汤

['meni] [kaɪndz] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [suːp] , ['kærəts] , ['seləri] , ['kæbɪdʒ] ,

Many	kinds	of	vegetables	may	be	used	for	this	soup	,	carrots	,	celery	,	cabbage	,
许多	种类	的	蔬菜	可能	是	用过的	为了	这	汤	,	胡萝卜	,	芹菜	,	卷心菜	,

这道汤可以用很多种蔬菜，例如胡萝卜、芹菜、卷心菜等。

['tɜːnɪps] , ['ʌnjənz] , [pə'teɪtəʊz] , ['spɪnɪtʃ] , [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [liːvz] [ɒv; əv] ['letɪs] [ɔː(r)] [griːnz] [ɒv; əv] ['eni] [və'raɪəti] .

turnips	,	onions	,	potatoes	,	spinach	,	the	outside	leaves	of	lettuce	or	greens	of	any	variety	.
萝卜	,	洋葱	,	土豆	,	菠菜	,	这	外部	树叶	的	莴苣	或者	青菜	的	任何	种类	.

芜菁、洋葱、土豆、菠菜、生菜或任何品种的绿叶蔬菜的外层叶子。

[sɪ'lekt] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [kaɪndz] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Select	three	or	four	kinds	of	vegetables	.
选择	三	或者	四	种类	的	蔬菜	.

选择三到四种蔬菜。

[ʃred] [ɔː(r)] [tʃɒp] ['kɔːsli] ['kæbɪdʒ] [ɔː(r)] [griːnz] , [ænd; ənd] [slaɪs] [ɔː(r)] [kʌt] [ɪn] [kjuːbz] [ðə; ði] [ruːt] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Shred	or	chop	coarsely	cabbage	or	greens	,	and	slice	or	cut	in	cubes	the	root	vegetables	.
撕碎	或者	劈	粗略地	卷心菜	或者	青菜	,	和	片	或者	切	在	立方体	这	根	蔬菜	.

将卷心菜或绿叶菜切丝或粗切，将根茎类蔬菜切片或切成丁。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] ['sʌbstɪtjuːt] ,

Put	them	over	the	fire	with	a	small	quantity	of	cooking	oil	or	butter	substitute	,
放	他们	超过	这	火	和	一个	小的	数量	的	烹饪	油	或者	黄油	代替	,

将它们放在火上，加入少量食用油或黄油替代品。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][fraɪ][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [əb'zɔ:bd] [ðə; ði][fæt] .

and	let	them	fry	until	they	have	absorbed	the	fat	.
和	让	他们	炒	直到	他们	有	吸收	这	胖的	.

煎至它们吸收了油脂。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [brɒθ] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑ:(r); ə(r)] ['veri] ['tendə(r)] .

Then	add	broth	and	cook	until	the	vegetables	are	very	tender	.
然后	添加	肉汤	和	厨师	直到	这	蔬菜	是	非常	投标	.

然后加入肉汤，煮至蔬菜非常软烂。

[fraɪ] ['kru:tɔnz] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] [ɪn][ɔɪl][ænd; ənd] [sɜ:v] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [su:p] .

Fry	croutons	of	stale	bread	in	oil	and	serve	them	in	the	soup	.
炒	烤面包丁	的	陈旧	面包	在	油	和	服务	他们	在	这	汤	.

将隔夜面包切成小块，用油煎至金黄，然后放入汤中。

[ɪn] [ðɪs] , [æz; əz][ɪn]['ʌðə(r)]['reseɪpɪz] ,

In	this	,	as	in	other	recipes	,
在	这	,	作为	在	其他	食谱	,

与其他食谱一样，

['wɔ:tə(r)] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [brɒθ] [ɪf] [ðə; ði]['lætə(r)][ɪz][nɒt][ə'veɪləb(ə)l] ,

water	may	be	used	instead	of	broth	if	the	latter	is	not	available	,
水	可能	是	用过的	反而	的	肉汤	如果	这	后者	是	不是	可用的	,

如果没有肉汤，可以用清水代替。

[ænd; ənd]['bu:jɒn; 'bu:jõ][kju:bz][ɔ:(r)] [bi:f] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ['ædɪd] [dʒʌst][æz; əz][ðə; ði][hɒt] [su:p] [ɪz]

and	bouillon	cubes	or	beef	extract	added	just	as	the	hot	soup	is
和	肉汤	立方体	或者	牛肉	提炼	额外	只是	作为	这	热的	汤	是

[rɪ'mu:vd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] .

removed	from	the	fire	.
已移除	从	这	火	.

在热汤刚从火上移开时，加入浓汤宝或牛肉提取物。

[su:p] [wɪð] ['lɪt(ə)l] [hæts]

SOUP	WITH	LITTLE	HATS
汤	和	小的	帽子

带小帽子的汤

[ˌkæpə'leti] [ɔ:l] - [ˌju: es 'əʊ][ˌdi: 'aɪ] [rɒ'mɑ:njə]

Cappelletti	all	'	uso	di	Romagna
卡佩莱蒂	全部	-	乌索	迪	罗马涅

罗马涅的卡佩莱蒂

['i:kwəl] [pɑ:ts] ['kɜ:dz] [ɔ:(r)] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [ænd; ənd] [kʊkt] [mi:t] (['tʃɪkɪn] , [pɔ:k] [ɔ:(r)] [vi:l])

Equal	parts	curds	or	cottage	cheese	and	cooked	meat	(	chicken	,	pork	or	veal	)
平等的	部分	凝乳	或者	小屋	奶酪	和	煮熟	肉	(	鸡	,	猪肉	或者	小牛肉	)

等量的凝乳或农家奶酪和熟肉（鸡肉、猪肉或小牛肉）

['greɪtɪd] [tʃi:z]

Grated	cheese
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

['greɪtɪd] ['lemən] [pi:l]

Grated	lemon	peel
磨碎的	柠檬	果皮

磨碎的柠檬皮

['nʌtmeg] , ['ɔ:lspaɪs] , [sɔ:lt]

Nutmeg	,	**allspice**	,	**salt**
肉豆蔻	,	多香果	,	盐

肉豆蔻、多香果、盐

[graɪnd][ðə; ði] [mi:t] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] ['haɪli] ['si:z(ə)nd] ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd]

Grind	**the**	**meat**	**very**	**fine**	**and**	**make**	**a**	**highly**	**seasoned**	**mixture**	**of**	**it**	**and**
研磨	这	肉	非常	美好的	和	制作	一个	高度	经验丰富的	混合物	的	它	和

[ɔ:l][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'gri:diənts] .

all	**the**	**other**	**ingredients**	**.**
全部	这	其他	原料	.

将肉绞成细末，与其他所有配料一起制成味道浓郁的混合物。

[ðə; ði] [graʊnd] [mi:t] [meɪ] [bi:; bi] [soʊ'teɪd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)][ɔ:(r)] ['drɪpɪŋ] [bɪ'fɔ:(r)][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [mɪkst]

The	**ground**	**meat**	**may**	**be**	**sautéed**	**in**	**a**	**little**	**butter**	**or**	**drippings**	**before**	**it**	**is**	**mixed**
这	地面	肉	可能	是	炒的	在	一个	小的	黄油	或者	滴落物	前	它	是	混合

[wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'gri:diənts] [tu:; tə] [ɪm'pru:v] [ðə; ði]['fleɪvə(r)] .

with	**the**	**other**	**ingredients**	**to**	**improve**	**the**	**flavor**	**.**
和	这	其他	原料	到	提升	这	味道	.

为了改善口感，可以在将碎肉与其他配料混合之前，先用少许黄油或肉汁将其炒香。

[kʌt] [raʊndz] ['meʒərɪŋ] [ə'baʊt] [θri:] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)][frɒm; frəm][ə; eɪ] [θɪn] [ʃi:t] [ɒv; əv] [peɪst]

Cut	**rounds**	**measuring**	**about**	**three**	**inches**	**in**	**diameter**	**from**	**a**	**thin**	**sheet**	**of**	**paste**
切	回合	测量	关于	三	英寸	在	直径	从	一个	薄的	床单	的	粘贴

[meɪd] [ə'kɔ:dɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði]['resəpi][ɒn][peɪdʒ] - .

made	**according**	**to**	**the**	**recipe**	**on**	**page**	**20**	**.**
制成	根据	到	这	食谱	在	页	-	.

根据第 20 页的配方，将面糊制成薄片，然后切出直径约三英寸的圆形。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv] [i:tʃ] ['sɜ:k(ə)l][ɒv; əv] [peɪst] .

Place	**a**	**spoonful**	**of**	**the**	**filling**	**in**	**the**	**middle**	**of**	**each**	**circle**	**of**	**paste**	**.**
地方	一个	一勺	的	这	填充	在	这	中间	的	每个	圆圈	的	粘贴	.

将一勺馅料放在每个面饼的中间。

[fəʊld]['əʊvə(r)][ænd; ənd] ['mɔɪsn] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [peɪst] [wɪð] [ðə; ði]['fɪŋgə(r)] [dip] [ɪn]

Fold	**over**	**and**	**moisten**	**the**	**edge**	**of**	**the**	**paste**	**with**	**the**	**finger**	**dipped**	**in**
折叠	超过	和	濡	这	边缘	的	这	粘贴	和	这	手指	浸入	在

['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [steɪ] [sɪ'kjʊəli] [kləʊzd] .

water	**to**	**make**	**it**	**stay**	**securely**	**closed**	**.**
水	到	制作	它	停留	安全地	关闭	.

将面团对折，用蘸了水的手指沾湿面团边缘，使其牢固地闭合。

[ði:z] [ˌkæpə'leti] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kʊkt] [ɪn] ['tʃɪkɪn] [ɔ:(r)] ['tɜ:ki] [brɒθ] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [peɪst] [ɪz]['tendə(r)]

These	**cappelletti**	**should**	**be**	**cooked**	**in**	**chicken**	**or**	**turkey**	**broth**	**until**	**the**	**paste**	**is**	**tender**
这些	卡佩莱蒂	应该	是	煮熟	在	鸡	或者	火鸡	肉汤	直到	这	粘贴	是	投标

,

,

,

这些小饺子应该用鸡汤或火鸡汤煮至面糊软烂。

[ænd; ənd] [sɜ:vd] [wɪð] [ðɪs] [brɒθ] [æz; əz][ə; eɪ] [su:p] .

and	**served**	**with**	**this**	**broth**	**as**	**a**	**soup**	**.**
和	服务	和	这	肉汤	作为	一个	汤	.

并用这种肉汤做成汤。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][taɪm] - ['ɒnəd] ['krɪsməs] ['deɪnti] [ɪn] ['ɪtəli] .

This	**is**	**a**	**time**	**-**	**honored**	**Christmas**	**dainty**	**in**	**Italy**	**.**
这	是	一个	时间	-	荣幸	圣诞节	纤巧	在	意大利	.

这是意大利历史悠久的圣诞甜点。

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

[ˌmɪlə'niːz] [raɪs]
MILANESE **RICE**
米兰人 米

米兰米饭

[rɪ'zɒtəʊ] ['ɑːlə] [ˌmɪlə'niːz]
Risotto **alla** **Milanese**
意大利烩饭 阿拉 米兰人

米兰烩饭

[ai]
I
我

我

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[raɪs]
rice
米

米

[ə; eɪ] ['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjən]
A **medium** **sized** **onion**
一个 中等的 尺寸 洋葱

中等大小的洋葱

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)][ɔɪl]
4 **tablespoons** **butter** **,** **or** **oil**
4 汤匙 黄油 , 或者 油

4汤匙黄油或油

[sɔːlt]
Salt
盐

盐

['kʌri] ['paʊdə(r)] , ½ ['tiːspuːn]
Curry **powder** **,** **½** **teaspoon**
咖喱 粉末 , ½ 茶匙

咖喱粉，½茶匙

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[tʃɒp] [ðə; ði] ['ʌnjən] ['veri] [faɪn] , [ɔː(r)][pʊt][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['graɪndə(r)] .
Chop **the** **onion** **very** **fine** **,** **or** **put** **it** **through** **a** **meat** **grinder** **.**
劈 这 洋葱 非常 美好的 , 或者 放 它 通过 一个 肉 磨床 .

将洋葱切成非常细的丁，或者用绞肉机绞碎。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sɒft] [ænd; ənd] ['jeləʊ] .
Put **it** **to** **cook** **in** **the** **butter** **,** **until** **it** **is** **soft** **and** **yellow** **.**
放 它 到 厨师 在 这 黄油 , 直到 它 是 柔软的 和 黄色的 .

用黄油煎至软化呈金黄色。

[wɒʃ] [ðə; ði] [raɪs] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈʌnjən] [ænd; ənd] [ˈbʌtə(r)] ,

Wash	**the**	**rice**	**and**	**add**	**it**	**to**	**the**	**onion**	**and**	**butter**	**,**
洗	这	米	和	添加	它	到	这	洋葱	和	黄油	,

将米淘洗干净，加入洋葱和黄油中。

[ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [nɒt] [stɪk] .

stirring	**constantly**	**so**	**that**	**it**	**will**	**not**	**stick**	**.**
搅拌	不断地	所以	那	它	将要	不是	戳	.

不断搅拌，以免粘锅。

[sɔːlt] [ˌaɪ ˈtiː] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz]

Salt	**it**	**and**	**add**	**boiling**	**water**	**,**	**a**	**little**	**at**	**a**	**time**	**,**	**until**	**the**	**rice**	**is**
盐	它	和	添加	沸腾	水	,	一个	小的	在	一个	时间	,	直到	这	米	是

[kʊkt] [ˈtendə(r)] ,

cooked	**tender**	**,**
煮熟	投标	,

加盐，然后一点一点地加入沸水，直到米饭煮熟变软。

[jet] [nɒt] [tuː] [sɒft] , [wɪð] [iːtʃ] [greɪn] [dɪˈstɪŋkt] .

yet	**not**	**too**	**soft**	**,**	**with**	**each**	**grain**	**distinct**	**.**
然而	不是	也	柔软的	,	和	每个	粮食	清楚的	.

但又不会太软，每一粒颗粒都清晰可见。

[dɪˈzɒlv] [ðə; ði] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə]

Dissolve	**the**	**curry**	**powder**	**in**	**a**	**tablespoon**	**of**	**cold**	**water**	**and**	**add**	**to**
溶解	这	咖喱	粉末	在	一个	汤匙	的	寒冷的	水	和	添加	到

[ðə; ði] [raɪs] .

the	**rice**	**.**
这	米	.

将咖喱粉溶于一汤匙冷水中，然后加入米饭中。

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [ˈveri] [hɒt] [ˈɑːftə(r)] [ˈmɪksɪŋ] [ˈɪntuː] [ˌaɪ ˈtiː] [ə; eɪ] [ˈhændfʊl]

Take	**from**	**the**	**fire**	**and**	**serve**	**very**	**hot**	**after**	**mixing**	**into**	**it**	**a**	**handful**
拿	从	这	火	和	服务	非常	热的	后	混合	进入	它	一个	少数

[ɒv; əv] [ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] .

of	**grated**	**cheese**	**.**
的	磨碎的	奶酪	.

从火上移开，拌入一把磨碎的奶酪后趁热食用。

[ðə; ði] [ˈdelɪkəsi] [ɒv; əv] [ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [lɒst] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˌəʊvəˈkʊkt] [ɔː(r)] [əˈlaʊd] [tuː; tə] [kuːl] .

The	**delicacy**	**of**	**this**	**dish**	**is**	**lost**	**if**	**it**	**is**	**overcooked**	**or**	**allowed**	**to**	**cool**	**.**
这	美味	的	这	盘子	是	丢失的如果		它	是	煮过头了	或者	允许	到	凉爽的	.

这道菜如果煮过头或放凉了，就会失去其精致美味。

[ˌsiːnjɔːˈriːnɑː] [ˈaɪriːn] - .

Signorina	**Irene**	**Merlani**	**.**
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[raɪs] [wɪð] [ˈtʃɪkɪn] [ˈdʒɪbləts]

RICE	**WITH**	**CHICKEN**	**GIBLETS**
米	和	鸡	鸡杂

鸡杂饭

[rɪˈzɒtəʊ] [ˈɑːlə] [ˌmɪləˈniːz] [ˌaɪ ˈaɪ]

Risotto	**alla**	**Milanese**	**II**
意大利烩饭	阿拉	米兰人	二

米兰烩饭 II

[wʌn] [ˈel biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[raɪs]
rice
米

米

[ðə; ði]['dʒɪbləts][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn]
The giblets of a chicken
这 鸡杂 的 一个 鸡

鸡的内脏

['kʊkɪŋ] [ɔɪl][ɔ:(r)] ['tʃɪkɪn] [fæt]
Cooking oil or chicken fat
烹饪 油 或者 鸡 胖的

食用油或鸡油

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

['tʃɪkɪn] [brɒθ]
Chicken broth
鸡 肉汤

鸡汤

['ʌnjən]
Onion
洋葱

洋葱

['greɪtɪd] [tʃi:z]
Grated cheese
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[ðə; ði] [brɒθ] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] [rɪ'zɒtəʊ] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [tə'geðə(r)] [ðə; ði]['dʒɪbləts] ,
The broth for this Risotto may be made by cooking together the giblets ,
这 肉汤 为了 这 意大利烩饭 可能 是 制成 经过 烹饪 一起 这 鸡杂 ,

这道烩饭的汤底可以用鸡杂一起熬制而成。

[nek] [ænd; ənd][tɪps][ɒv; əv] [wɪŋz] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [wɪtʃ] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] ['rəʊstɪd] ,
neck and tips of wings of a chicken which is to be roasted ,
脖子 和 尖端 的 翅膀 的 一个 鸡 哪个 是 到 是 烤 ,

待烤鸡的颈部和翅膀尖端，

[ɔ:(r)][ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['remnənts] [ɒv; əv] [rəʊst] [faʊl] .
or it may be made from the remnants of roast fowl .
或者 它 可能 是 制成 从 这 残余物 的 烤 鸡 .

或者，它也可以用烤家禽的剩余部分制成。

[bɔɪl][ðə; ði][raɪs] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə'baʊt][hɑ:f] [dʌn] [ɪn]['sɔ:ltɪd]['wɔ:tə(r)] .
Boil the rice until it is about half done in salted water .
熬 这 米 直到 它 是 关于 一半 完毕 在 咸的 水 .

将米饭放入加盐的沸水中煮至半熟。

[ðen] [let][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] [kʊk] [ə'weɪ][ænd; ənd][bɪ'gɪn] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [brɒθ] ,
Then let the water cook away and begin adding the broth ,
然后 让 这 水 厨师 离开 和 开始 添加 这 肉汤 ,

然后让水分蒸发掉，开始加入肉汤。

[ɪn] [sʌtʃ] ['kwɒntəti] [ðæt] [ðə; ði] [raɪs] [wɪl] [biː; bi] ['nɪəli] [draɪ] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['tendə(r)] .

in	**such**	**quantity**	**that**	**the**	**rice**	**will**	**be**	**nearly**	**dry**	**when**	**it**	**is**	**tender**	**.**
在	这样的	数量	那	这	米	将要	是	几乎	干燥	什么时候	它	是	投标	.

用量要多到米饭煮熟时几乎是干的。

[fraɪ][ðə; ði] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði][ɔɪl][ɔː(r)][fæt] .

Fry	**the**	**chopped**	**onion**	**in**	**the**	**oil**	**or**	**fat**	**.**
炒	这	切碎	洋葱	在	这	油	或者	胖的	.

用油或脂肪炒香洋葱碎。

[sʌm; səm] ['mʌʃrʊmz] [kʌt] [ʌp] [smɔːl] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðɪs] " [sɔː'friːtoʊ] .

Some	**mushrooms**	**cut**	**up**	**small**	**are**	**a**	**very**	**good**	**addition**	**to**	**this**	**"**	**soffritto**	**.**
一些	蘑菇	切	向上	小的	是	一个	非常	好的	添加	到	这	"	炒菜	.

切碎的蘑菇非常适合添加到这道"soffritto"中。

" [mɪns] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['dʒɪbləts][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['ʌnjən] .

"	**Mince**	**the**	**chicken**	**giblets**	**and**	**add**	**to**	**the**	**onion**	**.**
"	剁碎	这	鸡	鸡杂	和	添加	到	这	洋葱	.

将鸡杂剁碎，加入洋葱中。

[stɜː(r)] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ðə; ði][raɪs] .

Stir	**this**	**mixture**	**into**	**the**	**rice**	**.**
搅拌	这	混合物	进入	这	米	.

将此混合物拌入米饭中。

[ˌeɪ diː 'diː]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['biːt(ə)n] [eg] [dʒʌst][æz; əz][ðə; ði][raɪs][ɪz]['teɪkən][frɒm; frəm]

Add	**grated**	**cheese**	**and**	**a**	**beaten**	**egg**	**just**	**as**	**the**	**rice**	**is**	**taken**	**from**
添加	磨碎的	奶酪	和	一个	被打败	蛋	只是	作为	这	米	是	已采取	从

[ðə; ði]['faɪə(r)] .

the	**fire**	**.**
这	火	.

米饭刚从火上移开时，加入磨碎的奶酪和打散的鸡蛋。

[raɪs] [ænd; ənd] ['piːz]

RICE	**AND**	**PEAS**
米	和	豌豆

米饭和豌豆

[rɪ'zɒtəʊ] [ˌsiːˌoʊ'aɪ] [pi'sɛli]

Risotto	**coi**	**Piselli**
意大利烩饭	coi	皮塞利

意大利烩饭

[wʌn] [kʌp] [raɪs]

1	**cup**	**rice**
1	杯子	米

杯米

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɔɪl]

1	**tablespoon**	**oil**
1	汤匙	油

1汤匙油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]

1	**tablespoon**	**butter**
1	汤匙	黄油

1汤匙黄油

½ ['ʌnjən]

½	**onion**
½	洋葱

半个洋葱

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[ə; eɪ] [smɔːl] [kæn; kən] [ɒv; əv] ['piːz]
A **small** **can** **of** **peas**
一个 小的 能 的 豌豆

一小罐豌豆

[kliːn] [ðə; ðɪ] [raɪs] .
Clean **the** **rice** **.**
干净的 这 米 .

将大米淘洗干净。

[tʃɒp] [ðə; ðɪ] ['ʌnjən] [faɪn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['gəʊldən] ['kʌlə(r)] [ɪn] [ðə; ðɪ] [ɔɪl] .
Chop **the** **onion** **fine** **and** **fry** **it** **a** **golden** **color** **in** **the** **oil** **.**
劈 这 洋葱 美好的 和 炒 它 一个 金的 颜色 在 这 油 .

将洋葱切碎，用油煎至金黄色。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] [raɪs] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [əb'zɔːbd] [ɔːl] [ðə; ðɪ] [ɔɪl] .
Put **in** **the** **rice** **and** **stir** **it** **until** **it** **has** **absorbed** **all** **the** **oil** **.**
放 在 这 米 和 搅拌 它 直到 它 有 吸收 全部 这 油 .

放入米饭，搅拌至米饭完全吸收油。

[sɔːlt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Salt **and** **add** **boiling** **water** **.**
盐 和 添加 沸腾 水 .

加盐，再加入沸水。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ðɪ] [raɪs] [ɪz] ['tendə(r)] ,
Boil **until** **the** **rice** **is** **tender** **,**
熬 直到 这 米 是 投标 ,

煮至米饭软糯即可。

['teɪkɪŋ] [keə(r)] [tuː; tə] [kiːp] ['plenti] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl] [ðə; ðɪ] ['veri] [end] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd]
taking **care** **to** **keep** **plenty** **of** **water** **on** **it** **until** **the** **very** **end** **when** **it** **should**
采取 关心 到 保持 很多 的 水 在 它 直到 这 非常 结尾 什么时候 它 应该
[kʊk] ['ɔːlməʊst] [draɪ] .
cook **almost** **dry** **.**
厨师 几乎 干燥 .

注意要一直保持锅里有足够的水，直到最后几乎煮干为止。

[dreɪn] [ðə; ðɪ] ['piːz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tə'wɔːd] [ðə; ðɪ] [end] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['kʊkɪŋ] .
Drain **the** **peas** **and** **add** **them** **toward** **the** **end** **of** **the** **cooking** **.**
流走 这 豌豆 和 添加 他们 朝向 这 结尾 的 这 烹饪 .

将豌豆沥干水分，在烹饪快结束时加入。

['greɪtɪd] [tʃiːz] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðɪs] [dɪʃ] .
Grated **cheese** **is** **a** **good** **addition** **to** **this** **dish** **.**
磨碎的 奶酪 是 一个 好的 添加 到 这 盘子 .

磨碎的奶酪是这道菜的绝佳配料。

[strɪŋ] [biːnz] [wɪð] [eg] [sɔːs]
STRING **BEANS** **WITH** **EGG** **SAUCE**
细绳 豆子 和 蛋 酱

蛋黄酱四季豆

- [ɪn] ['sælsə] -
Fagiuolini **in** **Salsa** **d'Uovo**
- 在 萨尔萨 -

Fagiuolini in Salsa d'Uovo

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[griːn] [ɔː(r)][wæks] [biːnz]

green	or	wax	beans
绿色的	或者	蜡	豆子

绿豆或蜡豆

['bʌtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]

Butter	,	salt	and	pepper
黄油	,	盐	和	胡椒

黄油、盐和胡椒

[jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eg]

Yolk	of	1	egg
蛋黄	的	1	蛋

1个鸡蛋的蛋黄

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ] [ɔː(r)]['flaʊə(r)]

1	teaspoon	cornstarch	or	flour
1	茶匙	玉米淀粉	或者	面粉

1茶匙玉米淀粉或面粉

[dʒuːs][ɒv; əv] ¼ ['lemən]

Juice	of	¼	lemon
汁	的	¼	柠檬

四分之一柠檬的汁

¾ [kʌp] [suːp] [stɒk]

¾	cup	soup	stock
¾	杯子	汤	库存

¾ 杯汤底

[strɪŋ] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd]['pɑːbɔɪl] [ðem; ðəm][ɪn]['sɔːltɪd] , ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

String	the	beans	and	parboil	them	in	salted	,	boiling	water	.
细绳	这	豆子	和	腌	他们	在	咸的	,	沸腾	水	.

将豆角去筋，放入加盐的沸水中焯一下。

[dreɪn] , [kʌt] [ʌp]['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Drain	,	cut	up	into	inch	pieces	and	season	with	butter	,	salt	and	pepper	.
流走	,	切	向上	进入	英寸	件	和	季节	和	黄油	,	盐	和	胡椒	.

沥干水分，切成一英寸大小的块，用黄油、盐和胡椒粉调味。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [jəʊk][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] .

Beat	the	egg	yolk	in	a	sauce	pan	.
打	这	蛋	蛋黄	在	一个	酱	平底锅	.

在平底锅中打散蛋黄。

[biːt] [ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] ,

Beat	in	the	flour	and	lemon	juice	,
打	在	这	面粉	和	柠檬	汁	,

拌入面粉和柠檬汁，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [stɒk] ([kəʊld]['wɔːtə(r)] [wɪl] [duː; də]) [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ]

add	the	stock	(	cold	water	will	do	)	and	cook	the	mixture	over	a
添加	这	库存	(	寒冷的	水	将要	做	)	和	厨师	这	混合物	超过	一个

['mɒdərət] ['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .

moderate	fire	until	it	thickens	.
缓和	火	直到	它	增厚	.

加入高汤（冷水也可以），用中火煮至浓稠。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][hɒt] [biːnz] [ænd; ənd][let] [rɪ'meɪn] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt][səʊ] [ðæt]

Pour	**over**	**the**	**hot**	**beans**	**and**	**let**	**remain**	**over**	**the**	**fire**	**a**	**moment**	**so**	**that**
倒	超过	这	热的	豆子	和	让	保持	超过	这	火	一个	片刻	所以	那

[ðeɪ] [wɪl] [əb'zɔːb] [ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːs] [bʌt; bət][nɒt] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kɜːd(ə)l][ðə; ði]

they	**will**	**absorb**	**the**	**flavor**	**of**	**the**	**sauce**	**but**	**not**	**long**	**enough**	**to**	**curdle**	**the**
他们	将要	吸收	这	味道	的	这	酱	但	不是	长的	足够的	到	凝固	这

[eg] .

egg	**.**
蛋	.

将热豆子浇在酱汁上，放在火上焖一会儿，让豆子吸收酱汁的味道，但不要焖太久以免鸡蛋凝固。

[fraɪd] ['seləri]

FRIED	**CELERY**
油煎	芹菜

炸芹菜

[sɪ'dɑːnoʊ]['frɪtoʊ]

Sedano	**Fritto**
塞达诺	炸物

塞达诺炸物

[kʌt] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [θriː][tuː; tə][fɔːr] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,

Cut	**the**	**outside**	**stalks**	**of**	**celery**	**into**	**pieces**	**3**	**to**	**4**	**inches**	**long**	**,**
切	这	外部	茎	的	芹菜	进入	件	3	到	4	英寸	长的	,

将芹菜外层的茎切成3到4英寸长的小段，

[ænd; ənd] [strɪp] [ɒf] [ðə; ði] ['kɔːrsɪst] ['faɪbəz] .

and	**strip**	**off**	**the**	**coarsest**	**fibres**	**.**
和	条	离开	这	最粗糙	纤维	.

并去除最粗糙的纤维。

[kʊk] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] [ænd; ənd][trænsˈpærənt] .

Cook	**in**	**water**	**until**	**soft**	**and**	**transparent**	**.**
厨师	在	水	直到	柔软的	和	透明的	.

用水煮至软烂透明。

[dreɪn] [ɪn]['kʌləndə(r)] .

Drain	**in**	**colander**	**.**
流走	在	滤器	.

用漏勺沥干水分。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz][draɪ][æz; əz]['pɒsəb(ə)l][rəʊl] [iːtʃ] [piːs] ['seprətli] [ɪn]['flaʊə(r)] ,

When	**it**	**is**	**as**	**dry**	**as**	**possible**	**roll**	**each**	**piece**	**separately**	**in**	**flour**	**,**
什么时候	它	是	作为	干燥	作为	可能的	卷	每个	片	分别地	在	面粉	,

待面团尽可能干燥后，将每一块分别裹上面粉。

[ænd; ənd]['səʊteɪ] ['seprətli] , [nɒt][ɪn][ə; eɪ] [mæs] , [ɪn]['bʌtə(r)] , ['vedʒtəb(ə)l][ɔɪl][ɔː(r)] ['drɪpɪŋ] , [wɪð]

and	**sauté**	**separately**	**,**	**not**	**in**	**a**	**mass**	**,**	**in**	**butter**	**,**	**vegetable**	**oil**	**or**	**drippings**	**,**	**with**
和	炒	分别地	,	不是	在	一个	大量的	,	在	黄油	,	蔬菜	油	或者	滴落物	,	和

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

salt	**and**	**pepper**	**.**
盐	和	胡椒	.

分别用黄油、植物油或动物油脂，加盐和胡椒粉翻炒，不要一起翻炒。

[iːtʃ] [piːs] [mʌst; məst][biː; bi] [tɜːnd] [tuː; tə] [kʊk] [ɒn][bəuθ][saɪdz] .

Each	**piece**	**must**	**be**	**turned**	**to**	**cook**	**on**	**both**	**sides**	**.**
每个	片	必须	是	转向	到	厨师	在	两个都	侧面	.

每块肉都要翻面，两面都要煎熟。

[swɪs] [tʃɑːd] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Swiss	**chard**	**may**	**be**	**cooked**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
瑞士	甜菜	可能	是	煮熟	在	这	相同的	方式	.

瑞士甜菜也可以用同样的方法烹饪。

[ˌɛmˌɛmˈiː] .

Mme	.
夫人	.

夫人

- .

Varesi	.
-	.

瓦雷西。

[bɔɪld] ['seləri]

BOILED	CELERY
煮沸	芹菜

水煮芹菜

[sɪˈdɑːnoʊ][pə(r)][kɔnˈtɔːrnoʊ]

Sedano	per	Contorno
塞达诺	每	轮廓

Sedano per Contorno

[kʊk] [ðə; ði][ˌaʊtˈsaɪd] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] , [kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Cook	the	outside	stalks	of	celery	,	cut	into	small	pieces	,	in	boiling	salted	water	for	5	minutes	.
厨师	这	外部	茎	的	芹菜	,	切	进入	小的	件	,	在	沸腾	咸的	水	为了	5	分钟	.

将芹菜外茎切成小段，放入沸腾的盐水中煮5分钟。

[dreɪn] [ænd; ənd]['səʊteɪ][ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] .

Drain	and	sauté	in	a	very	little	butter	.
流走	和	炒	在	一个	非常	小的	黄油	.

沥干水分，用少量黄油翻炒。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [braʊn] [stɒk] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .

Add	a	few	tablespoons	of	brown	stock	and	simmer	until	tender	.
添加	一个	很少	汤匙	的	棕色的	库存	和	煨	直到	投标	.

加入几汤匙棕色高汤，小火慢炖至软烂。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Sprinkle	with	grated	cheese	if	desired	,	before	serving	.
撒	和	磨碎的	奶酪	如果	想要的	,	前	服务	.

上菜前，可根据个人喜好撒上磨碎的奶酪。

[bɔɪld] ['kɒliflaʊə(r)]

BOILED	CAULIFLOWER
煮沸	菜花

水煮花椰菜

[kəvoʊlfiːɔri] [ɪn][uːmiːdoʊ]

Cavolfiore	in	Umido
卡沃尔菲奥雷	在	乌米多

乌米多的卡沃尔菲奥雷

[ə; eɪ] [smɔːl] [strɪp] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk]

A	small	strip	of	salt	pork
一个	小的	条	的	盐	猪肉

一小条咸猪肉

¼ ['ʌnjən]

¼	onion
¼	洋葱

¼个洋葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ɔɪl]
1 **tablespoon** **butter** **or** **oil**
1 汤匙 黄油 或者 油

1汤匙黄油或油

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kɒliflaʊə(r)]
A **large** **cauliflower**
一个 大的 菜花

一个大花椰菜

[tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [[wʌn]]
Tomato **paste** **[** **1** **]**
番茄 粘贴 [1]

番茄酱[1]

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['ɔːlspaɪs]
Salt **,** **pepper** **,** **allspice**
盐 , 胡椒 , 多香果

盐、胡椒、多香果

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɒsɪdʒ] [miːt]
A **little** **sausage** **meat**
一个 小的 香肠 肉

少许香肠肉

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[tʃɒp] [faɪn] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [sɔːlt] [pɔːk] , [ænd; ənd] [braʊn] [tə'geðə(r)] , ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['bʌtə(r)]
Chop **fine** **the** **onion** **and** **salt** **pork** **,** **and** **brown** **together** **,** **adding** **the** **butter**
劈 美好的 这 洋葱 和 盐 猪肉 , 和 棕色的 一起 , 添加 这 黄油
[ænd; ənd] [s'paɪsɪz] .
and **spices** **.**
和 香料 .

将洋葱和咸肉切碎，一起炒至棕色，加入黄油和香料。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] ['mɔɪsn] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]
Add **enough** **tomato** **paste** **and** **boiling** **water** **to** **moisten** **the** **mixture**
添加 足够的 番茄 粘贴 和 沸腾 水 到 濡 这 混合物
['θʌrəli] ,
thoroughly **,**
彻底 ,

加入足够的番茄酱和沸水，使混合物完全湿润。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
and **let** **it** **boil** **a** **few** **minutes** **.**
和 让 它 熬 一个 很少 分钟 .

煮沸几分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['sɒsɪdʒ] [ænd; ənd] [mɔː(r)]['wɔːtə(r)][æz; əz] ['nesəsəri] [tuː; tə] [kiːp]
Then **add** **the** **finely** **chopped** **sausage** **and** **more** **water** **as** **necessary** **to** **keep**
然后 添加 这 精细地 切碎 香肠 和 更多的 水 作为 必要的 到 保持
[ˌaɪ 'tiː] ['bɔɪlɪŋ] .
it **boiling** **.**
它 沸腾 .

然后加入切碎的香肠，并根据需要添加更多水，保持沸腾状态。

[wɒʃ] [ænd; ənd]['kwɔːtə(r)][ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ,
Wash **and** **quarter** **the** **cauliflower** **and** **cook** **it** **for** **ten** **minutes** **in** **boiling** **,**
洗 和 四分之一 这 菜花 和 厨师 它 为了 十 分钟 在 沸腾 ,
['slaɪtli] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] .
slightly **salted** **water** **.**
轻微地 咸的 水 .

将花椰菜洗净切成四份，放入沸腾的淡盐水中煮十分钟。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Drain **it** **and** **add** **it** **to** **the** **sauce** **,** **and** **simmer** **slowly** **until** **tender** **.**
流走 它 和 添加 它 到 这 酱 , 和 煨 缓慢地 直到 投标 .

沥干水分，加入酱汁中，小火慢炖至软烂。

[biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː][səʊ] [lɒŋ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][gets] ['mʌʃi] .
Be **careful** **not** **to** **cook** **it** **so** **long** **that** **it** **gets** **mushy** **.**
是 小心 不是 到 厨师 它 所以 长的 那 它 获得 糊状 .

注意不要煮太久，以免煮烂。

['greɪtɪd] [tʃiːz] [meɪ] [biː; bi]['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Grated **cheese** **may** **be** **sprinkled** **over** **it** **before** **serving** **.**
磨碎的 奶酪 可能 是 撒上 超过 它 前 服务 .

上菜前可以撒上一些磨碎的奶酪。

['kæbɪdʒ] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .
Cabbage **may** **be** **cooked** **in** **the** **same** **way** **.**
卷心菜 可能 是 煮熟 在 这 相同的 方式 .

卷心菜也可以用同样的方法烹饪。

[ˌsiːnjɔː'riːnɑː]['aɪriːn] - . [[wʌn]]
Signorina **Irene** **Merlani** **.** **[** **1** **]**
西尼奥里纳 艾琳 - . [1]

艾琳·梅拉尼小姐。[1]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .
See **Suggestions** **,** **page** **5** **.**
看 建议 , 页 5 .

参见第 5 页“建议”。

['vedʒtəb(ə)lz] ['ɑːlə] ['napəlɪ'tɑː.nə]
VEGETABLES **ALLA** **NAPOLITANA**
蔬菜 阿拉 那不勒斯

那不勒斯风味蔬菜

- ['ɑːlə]['napəlɪ'tɑː.nə]
Giambotto **alla** **Napolitana**
- 阿拉 那不勒斯

那不勒斯风味的詹博托

¼ ['ʌnjən]
¼ **onion**
¼ 洋葱

¼个洋葱

[æn; ən] ['egplɑːnt]
An **eggplant**
一个 茄子

茄子

[ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɔɪl]
A **few** **tablespoons** **oil**
一个 很少 汤匙 油

几汤匙油

[freʃ] [ɔː(r)] [kænd] [təˈmɑːtəʊz]
Fresh **or** **canned** **tomatoes**
新鲜的 或者 罐装 西红柿

新鲜或罐装番茄

[tuː] [ɔː(r)] [θriː] [griːn] [ˈpepəz]
Two **or** **three** **green** **peppers**
二 或者 三 绿色的 辣椒

两三个青椒

[wʌn] [ɔː(r)] [tuː] [pəˈteɪtəʊz]
One **or** **two** **potatoes**
一 或者 二 土豆

一两个土豆

[sɔːlt] , [ˈpepə(r)]
Salt **,** **pepper**
盐 , 胡椒

盐、胡椒

[zuˈkiːni]
Zucchini
西葫芦

西葫芦

[zuˈkiːni] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [kaɪnd] [ɒv; əv] [smɔːl] [skwɒʃ] [fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [ɪn] [ˈgrəʊsəriz] [ænd; ənd] [ˈmɑːrkɪts]
Zucchini **are** **a** **kind** **of** **small** **squash** **for** **sale** **in** **groceries** **and** **markets**
西葫芦 是 一个 种类 的 小的 壁球 为了 销售 在 杂货 和 市场
[ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪˈtæliən] [ˈneɪbɔːhʊdz] [ɒv; əv] [ˈaʊə(r)] [lɑːdʒ] [ˈsɪtɪz] .
of **the** **Italian** **neighborhoods** **of** **our** **large** **cities** **.**
的 这 意大利语 社区 的 我们的 大的 城市 .

西葫芦是一种小型南瓜，在我国大城市的意大利社区的杂货店和市场都有出售。

[ˈsʌmə(r)] [ɔː(r)] [ˈwɪntə(r)] [skwɒʃ] , [raɪp] [ˈkjuːkʌmbə(r)] [ɔː(r)] [ˈiːv(ə)n] [ˈpʌmpkɪn] [meɪk] [gʊd] [ˈsʌbstəˌtjʊt] .
Summer **or** **winter** **squash** **,** **ripe** **cucumber** **or** **even** **pumpkin** **make** **good** **substitutes** **.**
夏天 或者 冬天 壁球 , 成熟 黄瓜 或者 甚至 南瓜 制作 好的 替代品 .

夏南瓜或冬南瓜、成熟的黄瓜甚至南瓜都是很好的替代品。

[tʃɒp] [ðə; ði] [ˈʌnjən] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ɔɪl] .
Chop **the** **onion** **and** **fry** **in** **oil** **.**
劈 这 洋葱 和 炒 在 油 .

将洋葱切碎，用油煎炸。

[ðə; ði] [ˈʌðə(r)] [ˈvedʒtəb(ə)lz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪn] [prəˈpɔːʃ(ə)n] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˈʌðə(r)] .
The **other** **vegetables** **should** **be** **in** **proportion** **to** **each** **other** **.**
这 其他 蔬菜 应该 是 在 部分 到 每个 其他 .

其他蔬菜的用量也应协调一致。

[fɔː(r); fə(r)] [ɪgˈzɑːmp(ə)l] ,
For **example** **,**
为了 例子 ,

例如，

[ɪf] [ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈʌðə(r)] [ˈvedʒtəb(ə)lz] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kʌt] [ʌp] ,
if **there** **is** **a** **cupful** **of** **each** **of** **the** **other** **vegetables** **when** **they** **are** **cut** **up** **,**
如果 那里 是 一个 一杯 的 每个 的 这 其他 蔬菜 什么时候 他们 是 切 向上 ,

如果其他蔬菜切好后，每种都有一杯的量，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

适合美国厨房的实用意大利食(Practical Italian recipes for American)

[juːz][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] [ən'les] [juː; jʊ] [wɪʃ] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊ]['fleɪvə(r)][tuː; tə][biː; bi]['veri]
use **a** **cupful** **of** **tomatoes** **unless** **you** **wish** **the** **tomato** **flavor** **to** **be** **very**
使用 一个 一杯 的 西红柿 除非 你 希望 这 番茄 味道 到 是 非常
[prə'naʊnst] .
pronounced **.**
发音 .

除非你希望番茄味非常浓，否则只需使用一杯番茄即可。

[piːl] [ænd; ənd][kjuːb][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] , ['egplɑːnt] [ænd; ənd] [skwɒʃ] .
Peel **and** **cube** **the** **potatoes** **,** **eggplant** **and** **squash** **.**
果皮 和 立方体 这 土豆 , 茄子 和 壁球 .

将土豆、茄子和南瓜去皮切块。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] [stemz] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['pepəz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɔː(r)] [ʃred] [ðem; ðəm]
Remove **the** **seeds** **and** **stems** **from** **the** **peppers** **and** **slice** **or** **shred** **them**
消除 这 种子 和 茎 从 这 辣椒 和 片 或者 撕碎 他们
['kɔːsli] .
coarsely **.**
粗略地 .

去除辣椒的籽和蒂，然后切成粗片或粗丝。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz][tuː; tə][ðə; ði]['ʌnjən][ænd; ənd][ɔɪl] .
Add **the** **tomatoes** **to** **the** **onion** **and** **oil** **.**
添加 这 西红柿 到 这 洋葱 和 油 .

将西红柿加入洋葱和油中。

['ɑːftə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [kʊkt] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] .
After **that** **has** **cooked** **a** **few** **minutes** **add** **the** **potatoes** **.**
后 那 有 煮熟 一个 很少 分钟 添加 这 土豆 .

煮几分钟后，加入土豆。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][hɑːf] [dʌn] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['pepəz] , ['lɑːstli][ðə; ði] ['egplɑːnt] , [skwɒʃ] ,
When **they** **are** **half** **done** **,** **put** **in** **the** **peppers** **,** **lastly** **the** **eggplant** **,** **squash** **,**
什么时候 他们 是 一半 完毕 , 放 在 这 辣椒 , 最后 这 茄子 , 壁球 ,
[ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
and **salt** **and** **pepper** **.**
和 盐 和 胡椒 .

当它们煮到一半时，放入辣椒，最后放入茄子、南瓜，以及盐和胡椒粉。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)][bʌt; bət] [stɪl] [həʊl] [ænd; ənd][fɜːm] .
Continue **cooking** **until** **the** **vegetables** **are** **tender** **but** **still** **whole** **and** **firm** **.**
继续 烹饪 直到 这 蔬菜 是 投标 但 仍然 所有的 和 公司 .

继续烹煮，直到蔬菜变软但仍保持完整和紧实。

['rəʊmə] [pə'vɪliən] ['restrɒnt] , [ʃɪ'kɑːgəʊ] .
Roma **Pavilion** **Restaurant** **,** **Chicago** **.**
罗马 亭 餐厅 , 芝加哥 .

芝加哥罗马馆餐厅。

['egplɑːnt] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
EGGPLANT **WITH** **TOMATO** **SAUCE**
茄子 和 番茄 酱

番茄酱茄子

[mɛlɑ:nzænə][ɪn][u:mi:doʊ]
Melanzana **in** **Umido**
茄子 在 乌米多

乌米多的茄子

[pi:l] [ænd; ənd][kʌt][ʌp][ðə; ði]['egplɑ:nt] .
Peel **and** **cut** **up** **the** **eggplant** **.**
果皮 和 切 向上 这 茄子 .

将茄子去皮切块。

[sɔ:lt][ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:][stænd][fɔ:(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔ:(r)][səʊ][tu:; tə] [drɔ:] [aʊt][ðə; ði]['bɪtə(r)]
Salt **it** **and** **let** **it** **stand** **for** **an** **hour** **or** **so** **to** **draw** **out** **the** **bitter**
盐 它 和 让 它 站立 为了 一个 小时 或者 所以 到 画 出去 这 苦的
[dʒu:s] .
juices **.**
果汁 .

加盐腌制一小时左右，让苦味汁液渗出。

[dreɪn] [ænd; ənd]['səʊteɪ][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl][ɔ:(r)] ['drɪpɪŋ] .
Drain **and** **sauté** **in** **a** **little** **oil** **or** **drippings** **.**
流走 和 炒 在 一个 小的 油 或者 滴落物 .

沥干水分，用少许油或油脂翻炒。

[ˌeɪ di: 'di:][tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] [[ˌtu:'tu:]] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ə; eɪ] [fju:] ['moments] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] . [[ˌtu:'tu:]]
Add **tomato** **sauce** **[** **2** **]** **and** **simmer** **a** **few** **moments** **until** **tender** **.** **[** **2** **]**
添加 番茄 酱 [2] 和 煨 一个 很少 时刻 直到 投标 . [2]

加入番茄酱[2]，小火慢炖片刻至软烂。[2]

[si:] [peɪdʒ] - .
See **page** **23** **.**
看 页 - .

参见第23页。

[beɪkt] ['egplɑ:nt] [wɪð] [tʃi:z]
BAKED **EGGPLANT** **WITH** **CHEESE**
烘焙 茄子 和 奶酪

烤茄子配奶酪

[tɔrti:noʊ][ˌdi: 'aɪ][mɛlɑ:nzænə]['ɑ:lə][ˌpɑ:mɪ'dʒɑ:nə]
Tortino **di** **Melanzana** **alla** **Parmigiana**
托尔蒂诺 迪 茄子 阿拉 帕尔马干酪

帕尔马干酪梅兰扎纳托尔蒂诺

[ðə; ði] ['egplɑ:nt] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [prɪ'peəd] [æz; əz][fɔ:(r); fə(r)]['ɔ:d(ə)n(ə)ri] ['fraɪɪŋ] , [ðæt] [ɪz] , [ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd]
The **eggplant** **should** **be** **prepared** **as** **for** **ordinary** **frying** **,** **that** **is** **,** **it** **should**
这 茄子 应该 是 准备 作为 为了 普通的 煎炸 , 那 是 , 它 应该
[bi:; bi] [pi:ld] ,
be **peeled** **,**
是 去皮 ,

茄子的处理方法与普通煎炸茄子相同，即需要去皮。

[slaɪst] [ænd; ənd][ðə; ði]['slaɪsɪz]['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd][left]['ʌndə(r)][ə; eɪ] ['weɪtɪd] [pleɪt]
sliced **and** **the** **slices** **sprinkled** **with** **salt** **and** **left** **under** **a** **weighted** **plate**
切片 和 这 切片 撒上 和 盐 和 左边 在下面 一个 加权 盘子
[fɔ:(r); fə(r)][sʌm; səm][taɪm][tu:; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt][ðə; ði]['bɪtə(r)][dʒu:s] .
for **some** **time** **to** **extract** **the** **bitter** **juices** **.**
为了 一些 时间 到 提炼 这 苦的 果汁 .

将果实切片，撒上盐，放在重物下压一段时间，以提取苦涩的汁液。

['səʊteɪ][ðə; ði]['slaɪsɪz][ɪn][ɔɪl][ɔ:(r)][lɑ:d] .
Sauté **the** **slices** **in** **oil** **or** **lard** **.**
炒 这 切片 在 油 或者 猪油 .

将切片用油或猪油煎炒。

[laɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [ðem; ðəm] .

Line	a	baking	dish	with	them	.
线	一个	烘烤	盘子	和	他们	.

将它们铺在烤盘底部。

[fɪl] [ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd] [tʃiːz] [kʌt]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] ['piːsɪz]

Fill	the	center	of	the	dish	with	hard	boiled	eggs	and	cheese	cut	into	little	pieces
充满	这	中心	的	这	盘子	和	难的	煮沸	鸡蛋	和	奶酪	切	进入	小的	件

.

:

.

在盘子中央放上煮熟的鸡蛋和切成小块的奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] ['fɪlɪŋ] [ɪ'nʌf] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [tuː; tə]['fleɪvə(r)][ˌaɪ 'tiː]

Add	to	this	filling	enough	grated	cheese	and	tomato	sauce	to	flavor	it
添加	到	这	填充	足够的	磨碎的	奶酪	和	番茄	酱	到	味道	它

[tuː; tə] [teɪst] .

to	taste	.
到	品尝	.

在馅料中加入适量的碎奶酪和番茄酱调味。

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][fraɪd] ['egplɑːnt] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]

Cover	the	top	with	another	layer	of	the	fried	eggplant	and	a	little	more
覆盖	这	顶部	和	其他	层	的	这	油煎	茄子	和	一个	小的	更多的

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .

tomato	sauce	.
番茄	酱	.

在上面再铺一层炸茄子，再淋上少许番茄酱。

[beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	the	oven	for	10	minutes	.
烤	在	这	烤箱	为了	-	分钟	.

放入烤箱烤10分钟。

['rəʊmə] [pə'vɪliən] ['restrɒnt] , [ʃɪ'kɑːgəʊ] .

Roma	Pavilion	Restaurant	,	Chicago	.
罗马	亭	餐厅	,	芝加哥	.

芝加哥罗马馆餐厅。

[pə'teɪtəʊz] " [stuːfɑːtoʊ]

POTATOES	"	STUFATO
土豆	"	斯图法托

土豆“STUFATO”

" [stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ][pə'tɑːteɪ]

"	Stufato	di	Patate
"	斯图法托	迪	马铃薯

"Stufato di Patate

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

[pə'teɪtəʊz]

potatoes
土豆

土豆

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]

1	tablespoon	flour
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

[wʌn][paɪnt][mɪlk]

1	**pint**	**milk**
1	品脱	牛奶

1品脱牛奶

['greɪtɪd] [tʃiːz]

Grated	**cheese**
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[sɔːlt] , ['pepə(r)]

Salt	**,**	**pepper**
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[piːl] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] .

Peel	**the**	**potatoes**	**and**	**cut**	**them**	**into**	**little**	**pieces**	**.**
果皮	这	土豆	和	切	他们	进入	小的	件	.

将土豆去皮，切成小块。

[kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .

Cook	**in**	**boiling**	**water**	**for**	**ten**	**minutes**	**.**
厨师	在	沸腾	水	为了	十	分钟	.

用沸水煮十分钟。

[teɪk] [ðem; ðəm][aʊt] , [dreɪn] ['θʌrəli] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] , ['sprɪŋklɪŋ] [ðem; ðəm]

Take	**them**	**out**	**,**	**drain**	**thoroughly**	**,**	**and**	**put**	**in**	**a**	**saucepan**	**,**	**sprinkling**	**them**
拿	他们	出去	,	流走	彻底	,	和	放	在	一个	平底锅	,	洒	他们

[wɪð] ['flaʊə(r)] ,

with	**flour**	**,**
和	面粉	,

将它们取出，沥干水分，放入平底锅中，撒上一些面粉。

[ðen] ['ædɪŋ] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd][mɪlk] .

then	**adding**	**the**	**butter**	**and**	**milk**	**.**
然后	添加	这	黄油	和	牛奶	.

然后加入黄油和牛奶。

['kʌvə(r)][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][let][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] [kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]

Cover	**the**	**pan**	**and**	**let**	**the**	**potatoes**	**cook**	**slowly**	**for**	**a**	**quarter**	**of**	**an**
覆盖	这	平底锅	和	让	这	土豆	厨师	缓慢地	为了	一个	四分之一	的	一个

['aʊə(r)][ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [dʌn] .

hour	**or**	**until**	**thoroughly**	**done**	**.**
小时	或者	直到	彻底	完毕	.

盖上锅盖，让土豆慢煮15分钟或直至完全煮熟。

['siːz(ə)n] [wel] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt][ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz]

Season	**well**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**a**	**generous**	**amount**	**of**	**grated**	**cheese**
季节	出色地	和	盐	和	胡椒	和	一个	慷慨的	数量	的	磨碎的	奶酪

[bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

before	**serving**	**.**
前	服务	.

上菜前用盐、胡椒粉和大量的磨碎奶酪充分调味。

[ˌsiːnjɔː'riːnɑː] ['aɪriːn] - .

Signorina	**Irene**	**Merlani**	**.**
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[məʊld] [ɒv; əv] ['piːz] [ɔː(r)] [biːnz]
MOULD **OF** **PEAS** **OR** **BEANS**
模具 的 豌豆 或者 豆子

豌豆或豆类发霉

[sfɔrmɑːtoʊ][ˌdiː ˈaɪ] - [əʊ] [piˈsɛli]
Sformato **di** **Fagiuolini** **o** **Piselli**
格式 迪 - o 皮塞利

法吉乌里尼·皮塞利的格式

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[griːn] [ɔː(r)][wæks] [biːnz]
green **or** **wax** **beans**
绿色的 或者 蜡 豆子

绿豆或蜡豆

¼ ['ʌnjən]
¼ **onion**
¼ 洋葱

¼个洋葱

[ə; eɪ][sprɪg][ɒv; əv] ['pɑːsli]
A **sprig** **of** **parsley**
一个 枝 的 香菜

一小枝欧芹

[ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['seləri]
A **piece** **of** **celery**
一个 片 的 芹菜

一根芹菜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɔɪl][ɔː(r)]['bʌtə(r)] ['sʌbstɪtjuːt]
2 **tablespoons** **oil** **or** **butter** **substitute**
2 汤匙 油 或者 黄油 代替

2汤匙油或黄油替代品

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[strɪŋ] [ðə; ði] [biːnz] .
String **the** **beans** **.**
细绳 这 豆子 .

把豆角摘下来。

[blɑːntʃ] [ðem; ðəm][baɪ] ['θrəʊɪŋ] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Blanch	them	by	throwing	them	into	boiling	water	.
布兰奇	他们	经过	投掷	他们	进入	沸腾	水	.

将它们放入沸水中焯一下。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)][hæz; həz] [bɔɪld] [ə'gen] [dreɪn][ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd] [plʌndʒ]

As	soon	as	the	water	has	boiled	again	drain	the	beans	and	plunge
作为	很快	作为	这	水	有	煮沸	再次	流走	这	豆子	和	暴跌

[ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

them	into	cold	water	.
他们	进入	寒冷的	水	.

水再次沸腾后，立即沥干豆子，放入冷水中。

[fraɪ][ðə; ði] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən] , ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['seləri] [ɪn][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv][ɔɪl] .

Fry	the	finely	chopped	onion	,	parsley	and	celery	in	a	tablespoon	of	oil	.
炒	这	精细地	切碎	洋葱	,	香菜	和	芹菜	在	一个	汤匙	的	油	.

将切碎的洋葱、欧芹和芹菜用一汤匙油炒香。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz][ə; eɪ]['gəʊldən]['kʌlə(r)][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [əb'zɔːb]

When	the	onion	is	a	golden	color	add	the	beans	and	let	them	absorb
什么时候	这	洋葱	是	一个	金的	颜色	添加	这	豆子	和	让	他们	吸收

[ðə; ði][ɔɪl] .

the	oil	.
这	油	.

洋葱炒至金黄色后，加入豆子，让豆子吸收油分。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['bɜːnɪŋ] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [biːnz]

Add	just	enough	water	to	keep	them	from	burning	until	the	beans
添加	只是	足够的	水	到	保持	他们	从	燃烧	直到	这	豆子

[hæv; həv] ['sɪmə(r)d] ['tendə(r)] .

have	simmered	tender	.
有	小火慢炖	投标	.

加入适量的水，防止烧焦，直到豆子煮软为止。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv][ðə; ði][mɪlk] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv][ɔɪl] .

Make	a	white	sauce	of	the	milk	,	flour	and	one	tablespoon	of	oil	.
制作	一个	白色的	酱	的	这	牛奶	,	面粉	和	一	汤匙	的	油	.

用牛奶、面粉和一汤匙油制成白酱。

[biːt] [ðə; ði] [egz] .

Beat	the	eggs	.
打	这	鸡蛋	.

把鸡蛋打散。

[let] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd] [sɔːs] [kuːl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] .

Let	the	beans	and	sauce	cool	a	little	.
让	这	豆子	和	酱	凉爽的	一个	小的	.

让豆子和酱汁稍微冷却一下。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , [biːnz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə]

Then	add	the	eggs	,	beans	and	a	few	tablespoons	of	grated	cheese	to
然后	添加	这	鸡蛋	,	豆子	和	一个	很少	汤匙	的	磨碎的	奶酪	到

[ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] .

the	white	sauce	.
这	白色的	酱	.

然后将鸡蛋、豆子和几汤匙磨碎的奶酪加入白酱中。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [məʊld] .

Pour	into	a	buttered	mould	.
倒	进入	一个	涂黄油的	模具	.

倒入涂抹了黄油的模具中。

[beɪk] [ɔː(r)] [stiːm] [æz; əz][ə; eɪ] ['kʌstəd] [ʌn'tɪl][fɜːm] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

Bake	**or**	**steam**	**as**	**a**	**custard**	**until**	**firm**	**,**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
烤	或者	蒸汽	作为	一个	蛋奶冻	直到	公司	,	和	服务	热的	.

烤或蒸至凝固，趁热食用。

['piːz] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

Peas	**are**	**good**	**cooked**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
豌豆	是	好的	煮熟	在	这	相同的	方式	.

豌豆用同样的方法烹饪也很好吃。

[kænd] ['piːz] [ænd; ənd] [biːnz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

Canned	**peas**	**and**	**beans**	**may**	**be**	**used**	**.**
罐装	豌豆	和	豆子	可能	是	用过的	.

可以使用罐装豌豆和豆类。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri] ['lʌntʃən] [dɪʃ] .

This	**makes**	**a**	**very**	**satisfactory**	**luncheon**	**dish**	**.**
这	制作	一个	非常	令人满意的	午餐	盘子	.

这是一道非常令人满意的午餐菜肴。

[məʊld] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ]

MOULD	**OF**	**SPINACH**
模具	的	菠菜

菠菜模具

['stæmpə][ˌdiː 'aɪ][spiːnɑːtʃi]

Stampa	**di**	**Spinaci**
邮票	迪	菠菜

菠菜印记

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]

1	**tablespoon**	**butter**
1	汤匙	黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]

1	**tablespoon**	**flour**
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [bɔɪld] ['spɪnɪtʃ]

2	**cups**	**boiled**	**spinach**
2	杯子	煮沸	菠菜

杯煮熟的菠菜

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[braʊn] [stɒk]

Brown	**stock**
棕色的	库存

棕色股票

[sɔːlt] , ['pepə(r)]

Salt	**,**	**pepper**
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv][ðə; ði][mɪlk] , ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] .

Make	**a**	**smooth**	**white**	**sauce**	**of**	**the**	**milk**	**,**	**butter**	**and**	**flour**	**.**
制作	一个	光滑的	白色的	酱	的	这	牛奶	,	黄油	和	面粉	.

将牛奶、黄油和面粉混合，制成顺滑的白酱。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪz] ['θʌrəli] [kʊkt] .

Let	**it**	**cook**	**until**	**it**	**is**	**thick**	**and**	**the**	**flour**	**is**	**thoroughly**	**cooked**	**.**
让	它	厨师	直到	它	是	厚的	和	这	面粉	是	彻底	煮熟	.

煮至汤汁浓稠，面粉完全煮熟即可。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] ([dreɪnd] ,

Add	**to**	**the**	**sauce**	**the**	**spinach**	**(**	**drained**	**,**
添加	到	这	酱	这	菠菜	(	排水	,

将菠菜（沥干水分）加入酱汁中，

[rɪnst] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn]) [ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [tuː] [egz]

rinsed	**and**	**chopped**	**very**	**fine**	**)**	**a**	**few**	**tablespoons**	**of**	**grated**	**cheese**	**,**	**two**	**eggs**
冲洗干净	和	切碎	非常	美好的	)	一个	很少	汤匙	的	磨碎的	奶酪	,	二	鸡蛋

['biːt(ə)n] ,

beaten	**,**
被打败	,

（冲洗干净并切碎）几汤匙磨碎的奶酪，两个打散的鸡蛋，

[ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [braʊn] [stɒk] ([ɔː(r)][ə; eɪ]['buːjɒn; 'buːjõ][kjuːb] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

a	**few**	**tablespoons**	**of**	**brown**	**stock**	**(**	**or**	**a**	**bouillon**	**cube**	**dissolved**	**in**	**a**	**little**
一个	很少	汤匙	的	棕色的	库存	(	或者	一个	肉汤	立方体	溶解	在	一个	小的

[hɒt]['wɔːtə(r)]) [ænd; ənd][sɔːlt] .

hot	**water**	**)**	**and**	**salt**	**.**
热的	水	)	和	盐	.

几汤匙棕色高汤（或一块浓汤宝溶于少量热水中）和盐。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [məʊld] .

Mix	**thoroughly**	**and**	**pour**	**into**	**a**	**buttered**	**mould**	**.**
混合	彻底	和	倒	进入	一个	涂黄油的	模具	.

充分搅拌后倒入抹了黄油的模具中。

[stiːm] [æz; əz][ə; eɪ] ['kʌstəd] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][fɜːm] .

Steam	**as**	**a**	**custard**	**until**	**it**	**is**	**firm**	**.**
蒸汽	作为	一个	蛋奶冻	直到	它	是	公司	.

像蒸蛋羹一样蒸至凝固。

[braʊn] [stɒk] [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [pɔː] ['əʊvə(r)] [ðɪs] ,

Brown	**stock**	**or**	**tomato**	**sauce**	**may**	**be**	**poured**	**over**	**this**	**,**
棕色的	库存	或者	番茄	酱	可能	是	倾倒	超过	这	,

可以在上面浇上棕色高汤或番茄酱。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['eksələnt] [sɜːvd] [hɒt][dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] .

but	**it**	**is**	**excellent**	**served**	**hot**	**just**	**as**	**it**	**is**	**.**
但	它	是	出色的	服务	热的	只是	作为	它	是	.

但趁热吃味道也很棒。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] [braʊn] [stɒk] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [siː] ['peɪdʒɪz]['sɛvən]

For	**the**	**recipes**	**for**	**Brown**	**Stock**	**and**	**Tomato**	**Sauce**	**see**	**pages**	**7**
为了	这	食谱	为了	棕色的	库存	和	番茄	酱	看	页面	7

[ænd; ənd] - .

and	**23**	**.**
和	-	.

有关棕色高汤和番茄酱的配方，请参见第 7 页和第 23 页。

[pens'jəʊneɪ]['sæntə]['keɪtərɪnə] , [si'enə] .

Pensione	**Santa**	**Caterina**	**,**	**Siena**	**.**
养老金	圣诞老人	卡特琳娜	,	锡耶纳	.

圣卡特琳娜旅馆，锡耶纳。

[egz]
Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[egz] [ɔːl] - [ɔːˈrɔːrə]
EGGS ALL - AURORA
鸡蛋 全部 - 极光

鸡蛋全部极光

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˈvedʒtəb(ə)l][ɔɪl]
1 tablespoon butter or vegetable oil
1 汤匙 黄油 或者 蔬菜 油

1汤匙黄油或植物油

[wʌn][kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈflaʊə(r)]
1 tablespoon flour
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[hɑːd] [bɔɪl][ðə; ði] [egz] .
Hard boil the eggs .
难的 熬 这 鸡蛋 .

将鸡蛋煮熟。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [mɪlk][ænd; ənd]['bʌtə(r)] .
Make a white sauce of the flour , milk and butter .
制作 一个 白色的 酱 的 这 面粉 , 牛奶 和 黄油 .

用面粉、牛奶和黄油做成白酱。

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə] [kʊk] [ˌaɪ ˈtiː] ['θʌrəli] .
Be sure to cook it thoroughly .
是 当然 到 厨师 它 彻底 .

一定要彻底煮熟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [daɪst] ['veri] [faɪn] .
Add the whites of the eggs diced very fine .
添加 这 白人 的 这 鸡蛋 切丁 非常 美好的 .

加入切成细丁的蛋白。

[pɔː(r)] [ðɪs] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [fɔːst] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)]
Pour this out on a platter and cover with the yolks forced through a sieve or
倒 这 出去 在 一个 拼盘 和 覆盖 和 这 蛋黄 强制 通过 一个 筛 或者
[pəˈteɪtəʊ]['raɪsə(r)] .
potato ricer .
土豆 碾米机 .

将汤汁倒在盘子上，然后淋上用筛子或土豆压泥器压成的蛋黄。

[pens'jəʊneɪ]['sæntə]['keɪtərɪnə] , [si'enə] .

Pensione	**Santa**	**Caterina**	**,**	**Siena**	**.**
养老金	圣诞老人	卡特琳娜	，	锡耶纳	.

圣卡特琳娜旅馆，锡耶纳。

[tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [egz]

TOMATOES	**WITH**	**EGGS**
西红柿	和	鸡蛋

番茄炒蛋

[faɪv][ɔː(r)][sɪks][raɪp][tə'mɑːtəʊz][ɒv; əv]['iːkwəl][saɪz]

5	**or**	**6**	**ripe**	**tomatoes**	**of**	**equal**	**size**
5	或者	6	成熟	西红柿	的	平等的	尺寸

5到6个大小相同的成熟番茄

[faɪv][ɔː(r)][sɪks] [egz]

5	**or**	**6**	**eggs**
5	或者	6	鸡蛋

5或6个鸡蛋

[waɪt] [sɔːs] [ɔː(r)] [braʊn] ['greɪvi]

White	**sauce**	**or**	**brown**	**gravy**
白色的	酱	或者	棕色的	肉汁

白酱或棕色肉汁

[piːl] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] .

Peel	**the**	**tomatoes**	**.**
果皮	这	西红柿	.

将西红柿去皮。

[kʌt] [ə; eɪ][slaɪs][frɒm; frəm][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [skuːp] [aʊt][ðə; ði][kɔː(r)] .

Cut	**a**	**slice**	**from**	**the**	**top**	**of**	**each**	**,**	**and**	**scoop**	**out**	**the**	**core**	**.**
切	一个	片	从	这	顶部	的	每个	,	和	舀	出去	这	核	.

从每个果实的顶部切下一片，挖出果核。

[breɪk] [ə; eɪ] [rɔː] [eg] ['ɪntuː] [iːtʃ] [ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði][tɒp] .

Break	**a**	**raw**	**egg**	**into**	**each**	**and**	**replace**	**the**	**top**	**.**
休息	一个	生的	蛋	进入	每个	和	代替	这	顶部	.

每个杯子里打入一个生鸡蛋，然后盖上盖子。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)][set] .

Put	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**and**	**bake**	**until**	**the**	**eggs**	**are**	**set**	**.**
放	在	一个	烘烤	盘子	和	烤	直到	这	鸡蛋	是	放	.

放入烤盘中，烘烤至鸡蛋凝固即可。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] [ɔː(r)] [braʊn] ['greɪvi] .

Serve	**with**	**a**	**cream**	**sauce**	**or**	**brown**	**gravy**	**.**
服务	和	一个	奶油	酱	或者	棕色的	肉汁	.

可搭配奶油酱或棕色肉汁食用。

[kɔːn] [miːl] ['dɪʃɪz]

Corn	**Meal**	**Dishes**
玉米	一顿饭	菜肴

玉米面食

[kɔːn] [miːl] [ləʊf]

CORN	**MEAL**	**LOAF**
玉米	一顿饭	面包

玉米面面包

[pɑː'stiːtʃəʊ][ˌdiː 'aɪ] [pə'lentə]

Pasticcio	**di**	**Polenta**
帕斯蒂乔	迪	玉米粥

玉米粉糕点

['jeləʊ] ['kɔ:nmi:l]
Yellow **cornmeal**
黄色的 玉米粉

黄玉米粉

[draɪd] ['mʌʃrʊmz] [[θri:]]
Dried **mushrooms** **[3]**
干燥 蘑菇 [3]

干蘑菇[3]

['pɑ:məzæn; ˌpɑ:mə'zæn] [tʃi:z] [[θri:]]
Parmesan **cheese** **[3]**
帕尔马干酪 奶酪 [3]

帕尔马干酪[3]

['bʌtə(r)]
Butter
黄油

黄油

[kri:m]
Cream
奶油

奶油

[sɔ:lt]
Salt
盐

盐

[ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔ:(r)] [ðɪs] [dɪʃ] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [sɜ:vd] ,
The **day** **before** **this** **dish** **is** **to** **be** **served** **,**
这 天 前 这 盘子 是 到 是 服务 ,

这道菜上桌前一天，

[kʊk] ['kɔ:nmi:l] ['veri] ['θʌrəli] [wɪð] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] ['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] ['veri] [stɪf] .
cook **cornmeal** **very** **thoroughly** **with** **only** **enough** **water** **to** **make** **it** **very** **stiff** **.**
厨师 玉米粉 非常 彻底 和 仅有的 足够的 水 到 制作 它 非常 僵硬的 .

将玉米粉用少量水彻底煮熟，直到煮成非常硬的状态。

[tɜ:n] [aʊt] [tu:; tə] [ku:l] [ɪn] [dʒʌst] [ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:] [hæz; həz] [kʊkt] .
Turn **out** **to** **cool** **in** **just** **the** **shape** **of** **the** **dish** **in** **which** **it** **has** **cooked** **.**
转动 出去 到 凉爽的 在 只是 这 形状 的 这 盘子 在 哪个 它 有 煮熟 .

冷却后，它仍保持着烹饪容器的形状。

[nekst] [deɪ] [teɪk] [ðɪs] [seɪm] [dɪʃ] , ['bʌtə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [bred] [krʌmz] .
Next **day** **take** **this** **same** **dish** **,** **butter** **it** **and** **sprinkle** **with** **bread** **crumbs** **.**
下一个 天 拿 这 相同的 盘子 , 黄油 它 和 撒 和 面包 面包屑 .

第二天，将同样的盘子拿出来，涂上黄油，撒上面包屑。

[kʌt] [ðə; ði] [məʊld] [ɒv; əv] ['kɔ:nmi:l] [ɪn] [ˌhɒrɪ'zɒnt(ə)l] ['slaɪsɪz] [ə'baʊt] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Cut **the** **mould** **of** **cornmeal** **in** **horizontal** **slices** **about** **¼** **inch** **thick** **.**
切 这 模具 的 玉米粉 在 水平的 切片 关于 ¼ 英寸 厚的 .

将玉米粉模具切成约 ¼ 英寸厚的水平薄片。

[leɪ] [ðə; ði] [tɒp] [slaɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] [weə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [fɪts] .
Lay **the** **top** **slice** **in** **the** **bottom** **of** **the** **dish** **where** **it** **fits** **.**
莱 这 顶部 片 在 这 底部 的 这 盘子 在哪里 它 适合 .

将最上面的那片面包放在盘子底部合适的位置。

[dɒt] [wɪð] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)][draɪd] ['mʌʃrʊmz]

Dot	with	two	or	three	small	pieces	of	butter	and	three	or	four	dried	mushrooms
点	和	二	或者	三	小的	件	的	黄油	和	三	或者	四	干燥	蘑菇

[wɪtʃ] [hæv; həv][hæd; həd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [pɔː] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd] [səʊkt] [sʌm; səm][taɪm]

which	have	had	boiling	water	poured	over	them	and	soaked	some	time
哪个	有	有	沸腾	水	倾倒	超过	他们	和	浸泡过	一些	时间

.

:

·

点缀上两三小块黄油和三四个用沸水冲泡过一段时间的干蘑菇。

['mɔɪsn] [wɪð] [kriːm] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] .

Moisten	with	cream	and	sprinkle	with	grated	Parmesan	cheese	.
濡	和	奶油	和	撒	和	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	.

淋上奶油，撒上磨碎的帕玛森奶酪。

[rɪ'piːt] [slaɪs][baɪ][slaɪs][ʌn'tɪl][ðə; ðiː] [ʃeɪp] [ɪz] [kəm'pliːt] .

Repeat	slice	by	slice	until	the	shape	is	complete	.
重复	片	经过	片	直到	这	形状	是	完全的	.

重复切片步骤，直到形状完成。

[ɒn][ðə; ðiː][lɑːst][slaɪs][pʊt]['əʊnli] [tuː] [dɑːts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

On	the	last	slice	put	only	two	dots	of	butter	.
在	这	最后的	片	放	仅有的	二	点	的	黄油	.

在最后一片面包上只放两小块黄油。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [θriː] ['aʊəz] .

Put	in	a	moderate	oven	and	bake	three	hours	.
放	在	一个	缓和	烤箱	和	烤	三	小时	.

放入中等温度的烤箱烘烤三个小时。

[ɪf] [æt; ət][ðə; ðiː][end][ɒv; əv] [ðɪs] [taɪm] [ðeə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; biː] [tuː] [mʌtʃ] ['lɪkwɪd][ɒn][tɒp][pɔː(r)] [ðɪs] [ɒf]

If	at	the	end	of	this	time	there	should	be	too	much	liquid	on	top	pour	this	off
如果	在	这	结尾	的	这	时间	那里	应该	是	也	很多	液体	在	顶部	倒	这	离开

[tuː; tə][juːz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ðiː] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv][sʌm; səm]['ʌðə(r)] [dɪʃ] ,

to	use	for	the	seasoning	of	some	other	dish	,
到	使用	为了	这	调料	的	一些	其他	盘子	,

如果时间到了之后上面还有太多液体，就把多余的液体倒掉，用来给其他菜肴调味。

[sʌtʃ] [æz; əz] [spə'geti] , [raɪs][ɔː(r)]['nuːd(ə)lz] , [ænd; ənd][kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl][ðə; ðiː]['lɪkwɪd] [siːsɪz]

such	as	spaghetti	,	rice	or	noodles	,	and	continue	cooking	until	the	liquid	ceases
这样的	作为	意大利细面条	,	米	或者	面条	,	和	继续	烹饪	直到	这	液体	停止

[tuː; tə] [uːz] . [[θriː]]

to	ooze	.	[	3	]
到	渗出物	.	[	3	]

例如意大利面、米饭或面条，继续煮至不再渗出液体为止。[3]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .

See	Suggestions	,	page	5	.
看	建议	,	页	5	.

参见第 5 页“建议”。

[pə'lentə] [paɪ]

POLENTA	PIE
玉米粥	馅饼

玉米粥派

[pə'lentə] -

Polenta	Pasticciata
玉米粥	-

波伦塔馅饼

[wʌn] [kʌp] ['jeləʊ] [kɔːn] [miːl]
1 **cup** **yellow** **corn** **meal**
1 杯子 黄色的 玉米 一顿饭

杯黄玉米粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ]
1 **tablespoon** **cornstarch**
1 汤匙 玉米淀粉

1汤匙玉米淀粉

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[bɒlə'neɪz] [sɔːs] [[fɔːr]]
Bolognese **Sauce** **[** **4** **]**
博洛尼亚 酱 [4]

博洛尼亚肉酱[4]

[sɔːlt]
Salt
盐

盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)]
1 **tablespoon** **cooking** **oil** **or** **butter**
1 汤匙 烹饪 油 或者 黄油

1汤匙食用油或黄油

[meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf] [mʌʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɔːnmiːl] .
Make **a** **very** **stiff** **mush** **of** **the** **cornmeal** **.**
制作 一个 非常 僵硬的 糊状物 的 这 玉米粉 .

将玉米粉捣成非常硬的糊状。

[sɔːlt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kʊkt] [spred] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [tuː; tə] [kuːl] [ɒn] [ə; eɪ] [bred] [bɔːd]
Salt **it** **well** **and** **when** **it** **is** **cooked** **spread** **it** **out** **to** **cool** **on** **a** **bread** **board**
盐 它 出色地 和 什么时候 它 是 煮熟 传播 它 出去 到 凉爽的 在 一个 面包 木板
[ɪn] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
in **a** **sheet** **about** **an** **inch** **thick** **.**
在 一个 床单 关于 一个 英寸 厚的 .

将面条充分加盐，煮熟后摊开在面包板上，铺成约一英寸厚的薄片，晾凉。

[meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] , ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .
Make **a** **smooth** **white** **sauce** **of** **the** **milk** **,** **cornstarch** **and** **butter** **.**
制作 一个 光滑的 白色的 酱 的 这 牛奶 , 玉米淀粉 和 黄油 .

将牛奶、玉米淀粉和黄油混合，制成顺滑的白酱。

[prɪ'peə(r)] [ðə; ði] [bɒlə'neɪz] [sɔːs] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ɪts] ['resəpi] .
Prepare **the** **Bolognese** **Sauce** **according** **to** **its** **recipe** **.**
准备 这 博洛尼亚 酱 根据 到 它是 食谱 .

按照食谱准备博洛尼亚肉酱。

[wen] [ðə; ði] ['kɔ:nmi:l] [ɪz][kəʊld][slaɪs][ˌaɪ 'ti:] [daʊn] [ɪn][hɑ:f] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][ænd; ənd][kʌt]['ɪntu:]['daɪəməndz]

When	the	cornmeal	is	cold	slice	it	down	in	half	inch	slices	and	cut	into	diamonds
什么时候	这	玉米粉	是	寒冷的	片	它	向下	在	一半	英寸	切片	和	切	进入	钻石

[ɔ:(r)] [skˈweəz] .

or	squares	.
或者	正方形	.

玉米粉冷却后，切成半英寸厚的片，再切成菱形或正方形。

['bʌtə(r)][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Butter	a	baking	dish	.
黄油	一个	烘烤	盘子	.

在烤盘上涂抹黄油。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɔ:nmi:l] ,

Put	in	a	layer	of	the	cornmeal	,
放	在	一个	层	的	这	玉米粉	,

铺上一层玉米粉，

['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'ti:] [wɪð] [tʃi:z] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] ['teɪbəlˌspu:nz] [i:tʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] [sɔ:s]

sprinkle	it	with	cheese	and	a	few	tablespoons	each	of	the	white	sauce
撒	它	和	奶酪	和	一个	很少	汤匙	每个	的	这	白色的	酱

[ænd; ənd][ðə; ði] [mi:t] [sɔ:s] .

and	the	meat	sauce	.
和	这	肉	酱	.

撒上奶酪，再淋上几汤匙白酱和几汤匙肉酱。

[rɪˈpi:t] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] .

Repeat	until	the	dish	is	full	.
重复	直到	这	盘子	是	满的	.

重复以上步骤直至盘子装满。

[beɪk] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][tɒp][ɪz] ['naɪsli] [braʊn] .

Bake	until	the	top	is	nicely	browned	.
烤	直到	这	顶部	是	很好	棕色	.

烤至表面呈金黄色即可。

[ðɪs] [siːm] [laɪk][æn; ən] [ɪˈlæbərət] [dɪʃ] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['veri] [dɪˈlɪʃəs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [mi:l] [ɪn]

This	seems	like	an	elaborate	dish	,	but	it	is	very	delicious	and	a	meal	in
这	似乎	喜欢	一个	精心制作的	盘子	,	但	它	是	非常	可口的	和	一个	一顿饭	在

[ɪtˈself] . [[fɔ:r]]

itself	.	[	4	]
本身	.	[	4	]

这道菜看起来很精致，但味道却很鲜美，本身就是一顿正餐。[4]

[si:] [peɪdʒ] - .

See	page	23	.
看	页	-	.

参见第23页。

[spəˈgeti] [ænd; ənd]['ʌðə(r)]['pɑ:stəz]

Spaghetti	and	Other	Pastas
意大利细面条	和	其他	意大利面

意大利面和其他意面

['njɒki] [ɒv; əv] [fə'ri:nə] [ɔ:(r)] ['kɔ:nmi:l]

GNOCCHI	OF	FARINA	OR	CORNMEAL
汤团	的	法里纳	或者	玉米粉

玉米粉或法里纳粉制成的土豆丸子

['njɒki] ['ɑ:lə][rə'mɑ:nə]

Gnocchi	alla	Romana
汤团	阿拉	罗曼娜

罗马式土豆丸子

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [ɔː(r)][hɑːf][mɪlk][ænd; ənd][hɑːf]['wɔːtə(r)]

1	pint	of	milk	,	or	half	milk	and	half	water
1	品脱	的	牛奶	,	或者	一半	牛奶	和	一半	水

1品脱牛奶，或半杯牛奶和半杯水

½ [kʌp][fə'riːnə][ɔː(r)] ['kɔːnmiːl]

½	cup	farina	or	cornmeal
½	杯子	法里纳	或者	玉米粉

半杯粗粒小麦粉或玉米粉

['bʌtə(r)][ænd; ənd]['greɪtɪd] [tʃiːz]

Butter	and	grated	cheese
黄油	和	磨碎的	奶酪

黄油和磨碎的奶酪

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[sɔːlt]

Salt
盐

盐

[let] [ðə; ði][mɪlk] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [sɔːlt][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][fə'riːnə]['grædʒuəli] ,

Let	the	milk	come	to	a	boil	,	salt	it	and	add	the	farina	gradually	,
让	这	牛奶	来	到	一个	熬	,	盐	它	和	添加	这	法里纳	逐步地	,

将牛奶煮沸，加盐，然后逐渐加入粗粒小麦粉。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [səʊ][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [bɪ'kʌm] ['lʌmpi] .

stirring	constantly	so	it	will	not	become	lumpy	.
搅拌	不断地	所以	它	将要	不是	变得	凹凸不平	.

不断搅拌，以免结块。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] ['sevrəl]

Take	from	the	fire	and	add	a	tablespoon	of	butter	and	several
拿	从	这	火	和	添加	一个	汤匙	的	黄油	和	一些

['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] ,

tablespoons	of	grated	cheese	,
汤匙	的	磨碎的	奶酪	,

从火上移开，加入一汤匙黄油和几汤匙磨碎的奶酪。

['ɔːlsəʊ][ðə; ði] [eg] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] .

also	the	egg	slightly	beaten	.
还	这	蛋	轻微地	被打败	.

鸡蛋也稍微打散了。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [spred] [aʊt][ɒn][ə; eɪ] ['məʊldɪŋ] [bɔːd] [ɪn][ə; eɪ] [ʃiːt] [ə'baʊt] ¾ [ɪntʃ] [θɪk] .

Mix	well	and	spread	out	on	a	moulding	board	in	a	sheet	about	¾	inch	thick	.
混合	出色地	和	传播	出去	在	一个	成型	木板	在	一个	床单	关于	¾	英寸	厚的	.

充分混合后，铺在模具板上，厚度约为 ¾ 英寸。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld][kʌt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [sk'weəz] [ɔː(r)]['daɪəməndz] .

When	it	is	cold	cut	it	in	squares	or	diamonds	.
什么时候	它	是	寒冷的	切	它	在	正方形	或者	钻石	.

冷切时切成方形或菱形。

[pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [ðiːz] [ɒn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔː(r)]['plætə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [biːn]

Put	a	layer	of	these	on	a	shallow	baking	dish	or	platter	that	has	been
放	一个	层	的	这些	在	一个	浅的	烘烤	盘子	或者	拼盘	那	有	到过

['bʌtəd] .

buttered	.
涂黄油的	.

将这些食材铺在涂了黄油的浅烤盘或盘子上。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃiːz] [ænd; ənd][dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

Sprinkle	with	cheese	and	dot	with	butter	.
撒	和	奶酪	和	点	和	黄油	.

撒上奶酪碎，点缀上黄油。

[meɪk] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ænd; ənd][səʊ][ɒn][ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] [dɪʃ] [ɪz] [fɪld] .

Make	another	layer	and	so	on	until	the	dish	is	filled	.
制作	其他	层	和	所以	在	直到	这	盘子	是	已填	.

再铺一层，如此反复，直到盘子装满。

[beɪk] [ɪn][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] [krʌst] [ɪz] [wel] [braʊn] .

Bake	in	the	oven	until	the	crust	is	well	browned	.
烤	在	这	烤箱	直到	这	地壳	是	出色地	棕色	.

放入烤箱烘烤至饼皮呈金黄色。

[spə'geti] [wɪð] ['æntʃəviz]

SPAGHETTI	WITH	ANCHOVIES
意大利细面条	和	凤尾鱼

凤尾鱼意大利面

¾ ['el biː] .

¾	lb	.
¾	磅	.

¾磅

[spə'geti]

spaghetti
意大利细面条

意大利细面条

[faɪv] ['miːdiəm] [saɪzd] ['æntʃəviz] [[faɪv]]

5	medium	sized	anchovies	[	5	]
5	中等的	尺寸	凤尾鱼	[	5	]

条中等大小的凤尾鱼[5]

['ɒlɪv] [ɔɪl]

Olive	oil
橄榄	油

橄榄油

[kænd] [tə'mɑːtəʊz]

Canned	tomatoes
罐装	西红柿

罐装番茄

[pʊt][ðə; ðɪ] ['æntʃəviz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ænd; ənd][dɪp] ['kwɪkli] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['luːs(ə)n]

Put	the	anchovies	into	a	colander	and	dip	quickly	into	boiling	water	to	loosen
放	这	凤尾鱼	进入	一个	滤器	和	蘸	迅速地	进入	沸腾	水	到	松开

[ðə; ðɪ][skɪnz] ,

the	skins	,
这	皮肤	,

将凤尾鱼放入滤网中，快速浸入沸水中，使鱼皮松动。

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ][sɔːlt] .

and	**remove**	**the**	**salt**	**.**
和	消除	这	盐	.

去掉盐。

[skɪn] [ænd; ənd] [bəʊn] [ðem; ðəm] .

Skin	**and**	**bone**	**them**	**.**
皮肤	和	骨	他们	.

把他们剥皮削骨。

[tʃɒp] [ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]['faɪə(r)][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒenərəs]

Chop	**them**	**and**	**put**	**over**	**the**	**fire**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**with**	**a**	**generous**
劈	他们	和	放	超过	这	火	在	一个	酱	-	平底锅	和	一个	慷慨的

['kwɒntəti] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['pepə(r)] .

quantity	**of**	**oil**	**and**	**some**	**pepper**	**.**
数量	的	油	和	一些	胡椒	.

将它们切碎，放入平底锅中，加入大量的油和一些胡椒粉，用火翻炒。

[duː; də] [nɒt] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] ,

Do	**not**	**let**	**them**	**boil**	**,**
做	不是	让	他们	熬	,

不要让它们煮沸。

[bʌt; bət] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)]

but	**when**	**they**	**are**	**hot**	**add**	**two**	**tablespoons**	**of**	**butter**	**and**	**three**	**or**	**four**
但	什么时候	他们	是	热的	添加	二	汤匙	的	黄油	和	三	或者	四

['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['kɒnsntreɪtɪd] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [daʊn] [kænd] [tə'mɑːtəʊz]

tablespoons	**of**	**concentrated**	**tomato**	**juice**	**made**	**by**	**cooking**	**down**	**canned**	**tomatoes**
汤匙	的	集中	番茄	汁	制成	经过	烹饪	向下	罐装	西红柿

[ænd; ənd] ['rʌbɪŋ] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

and	**rubbing**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
和	擦	通过	一个	筛	.

但趁热加入两汤匙黄油和三到四汤匙浓缩番茄汁（用罐装番茄熬煮后用筛子过滤制成）。

[bɔɪl] [ðə; ðɪ] [spə'geti] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ðæt] [ɪz] ['əʊnli] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] [ænd; ənd] [teɪk] [keə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [let]

Boil	**the**	**spaghetti**	**in**	**water**	**that**	**is**	**only**	**slightly**	**salted**	**and**	**take**	**care**	**not**	**to**	**let**
熬	这	意大利细面条	在	水	那	是	仅有的	轻微地	咸的	和	拿	关心	不是	到	让

[ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] [tuː] [spɒft] .

it	**become**	**too**	**soft**	**.**
它	变得	也	柔软的	.

将意大利面放入只加了少许盐的水中煮，注意不要煮得太软。

[dreɪn] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] [hɒt] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] .

Drain	**thoroughly**	**and**	**put**	**it**	**into**	**the**	**hot**	**dish**	**in**	**which**	**it**	**is**	**to**	**be**	**served**	**.**
流走	彻底	和	放	它	进入	这	热的	盘子	在	哪个	它	是	到	是	服务	.

沥干水分，然后放入要盛放的热盘中。

[pɔː(r)] [ðə; ðɪ] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [ðə; ðɪ] [spə'geti] ,

Pour	**the**	**sauce**	**over**	**the**	**spaghetti**	**,**
倒	这	酱	超过	这	意大利细面条	,

将酱汁淋在意大利面上。

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [left] [ðə; ðɪ] ['lætə(r)] [ʌn'brəʊkən] [ɪn] [ðə; ðɪ] [ɪ'tæliən] [staɪl] [mɪks] [baɪ] ['lɪftɪŋ]

and	**if**	**you**	**have**	**left**	**the**	**latter**	**unbroken**	**in**	**the**	**Italian**	**style**	**mix**	**by**	**lifting**
和	如果	你	有	左边	这	后者	未破	在	这	意大利语	风格	混合	经过	举重

[ðə; ðɪ] [spə'geti] [wɪð] [tuː] ['sɪlvə(r)] [fɔːrks] [ʌn'tɪl] [sɔːs] [hæz; həz] [gɒn] [ɔːl] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .

the	**spaghetti**	**with**	**two**	**silver**	**forks**	**until**	**sauce**	**has**	**gone**	**all**	**through**	**it**	**.**
这	意大利细面条	和	二	银	叉子	直到	酱	有	已消失	全部	通过	它	.

如果你在意大利式拌面中没有弄碎后者，可以用两把银叉将意大利面挑起，直到酱汁完全融入其中。

[sɜːv] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz] . [[faɪv]]
Serve with grated cheese . [5]
服务 和 磨碎的 奶酪 . [5]

佐以磨碎的奶酪。[5]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .
See Suggestions , page 5 .
看 建议 , 页 5 .

参见第 5 页"建议"。

[spə'geti] ['ɑːlə] ['napəlɪ'tɑː.nə]
SPAGHETTI ALLA NAPOLITANA
意大利细面条 阿拉 那不勒斯

那不勒斯式意大利面

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[raʊnd] [steɪk]
round steak
圆形的 牛排

圆形牛排

¼ ['el biː] . [sɔːlt] [pɔːk] [ɔː(r)]['beɪkən]
¼ lb . salt pork or bacon
¼ 磅 . 盐 猪肉 或者 熏肉

¼磅咸猪肉或培根

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən]
1 small onion
1 小的 洋葱

1个小洋葱

[ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑːlɪk]
A clove of garlic
一个 丁香 的 蒜

一瓣大蒜

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɔː(r)] ['sʌbstɪtjuːt]
1 tablespoon butter or substitute
1 汤匙 黄油 或者 代替

1汤匙黄油或替代品

[ə; eɪ] [fjuː] [draɪd] ['mʌʃrʊmz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
A few dried mushrooms , if desired
一个 很少 干燥 蘑菇 , 如果 想要的

如果需要，可以加一些干蘑菇。

['sevrəl] [sprɪgz] ['pɑːsli]
Several sprigs parsley
一些 枝条 香菜

几枝欧芹

[freʃ] [ɔː(r)] [kænd] [tə'mɑːtəʊz]
Fresh or canned tomatoes
新鲜的 或者 罐装 西红柿

新鲜或罐装番茄

[graɪnd][ðə; ðɪ][sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd][traɪ][ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Grind the salt pork and try it out in a saucepan .
研磨 这 盐 猪肉 和 尝试 它 出去 在 一个 平底锅 .

将咸肉绞碎，然后在平底锅里试试味道。

[waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['fraɪɪŋ] [pʊt][ðə; ði] ['ʌnjən] [θruː] [ðə; ði]['graɪndə(r)] .

While	it	is	frying	put	the	onion	through	the	grinder	.
尽管	它	是	煎炸	放	这	洋葱	通过	这	磨床	.

在煎炸的同时，将洋葱放入绞肉机绞碎。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [pɔːk] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌnjən] , [ðə; ði] ['pɑːsli] [tʃɒpt] ,

As	soon	as	the	pork	begins	to	brown	add	the	onion	,	the	parsley	chopped	,
作为	很快	作为	这	猪肉	开始	到	棕色的	添加	这	洋葱	,	这	香菜	切碎	,

猪肉开始变色后，加入洋葱和切碎的欧芹。

[ðə; ði]['gɑːlɪk] ['ʃredɪd] [faɪn] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['sɔfənd] [baɪ]

the	garlic	shredded	fine	,	and	the	mushrooms	which	have	been	softened	by
这	蒜	碎	美好的	,	和	这	蘑菇	哪个	有	到过	软化	经过

['səʊkɪŋ] [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

soaking	in	warm	water	.
浸泡	在	温暖的	水	.

将蒜瓣切碎，将蘑菇用温水浸泡至软化。

[wen] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] ['veri] [braʊn] ([greɪt] [keə(r)][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][nɒt][tuː; tə]

When	the	vegetables	are	very	brown	(	great	care	must	be	taken	not	to
什么时候	这	蔬菜	是	非常	棕色的	(	伟大的	关心	必须	是	已采取	不是	到

[bɜːn] [ðə; ði] ['ʌnjən] ,

burn	the	onion	,
烧伤	这	洋葱	,

当蔬菜变成深褐色时（务必小心，不要把洋葱烧焦），

[wɪtʃ] [skɔːtʃ] ['veri] ['iːzəli]) [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] [graʊnd] ['kɔːsli] [ɔː(r)] [kʌt] [ʌp] [ɪn]['lɪt(ə)l] [kjuːbz] .

which	scorches	very	easily	)	add	the	meat	ground	coarsely	or	cut	up	in	little	cubes	.
哪个	焦土	非常	容易地	)	添加	这	肉	地面	粗略地	或者	切	向上	在	小的	立方体	.

（很容易烧焦）加入粗绞肉或切成小丁的肉。

[wen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [braʊn] ['kʌlə(r)] ,

When	the	meat	is	a	good	brown	color	,
什么时候	这	肉	是	一个	好的	棕色的	颜色	,

当肉变成漂亮的棕色时，

[ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ɔːl][hæz; həz] [kʊkt]

add	about	one	pint	of	tomatoes	and	simmer	slowly	until	all	has	cooked
添加	关于	一	品脱	的	西红柿	和	煨	缓慢地	直到	全部	有	煮熟

[daʊn] [tuː; tə][ə; eɪ] [θɪk] ['kriːmi] [sɔːs] .

down	to	a	thick	creamy	sauce	.
向下	到	一个	厚的	奶油状	酱	.

加入约一品脱番茄，小火慢炖，直至所有食材煮成浓稠的奶油酱汁。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['prɒbəbli] [teɪk] ¾ ['aʊə(r)] .

It	will	probably	take	¾	hour	.
它	将要	大概	拿	¾	小时	.

大概需要四十五分钟。

[ðə; ði] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [baʊnd] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ʃəʊz] [ə; eɪ] ['tendənsi]

The	sauce	may	be	bound	together	with	a	little	flour	if	it	shows	a	tendency
这	酱	可能	是	边界	一起	和	一个	小的	面粉	如果	它	演出	一个	趋势

[tuː; tə] ['seprət] .

to	separate	.
到	分离	.

如果酱汁出现油水分离的趋势，可以加入少量面粉使其粘合在一起。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [dres] [ɔːl] [kaɪndz] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] [ænd; ənd] [spə'geti] , ['ɔːlsəʊ] [fɔː(r); fə(r)]

This	sauce	is	used	to	dress	all	kinds	of	macaroni	and	spaghetti	,	also	for
这	酱	是	用过的	到	裙子	全部	种类	的	通心粉	和	意大利细面条	,	还	为了

[bɔɪld] [raɪs] .

boiled	rice	.
煮沸	米	.

这种酱汁可以用来拌各种通心粉和意大利面，也可以用来拌米饭。

[spə'geti] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [left] [ʌn'brəʊkən] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kʊkt] .

Spaghetti	should	be	left	unbroken	when	it	is	cooked	.
意大利细面条	应该	是	左边	未破	什么时候	它	是	煮熟	.

煮熟的意大利面应该保持完整。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː] [lɒŋ] [tuː; tə] [fɪt] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['ket(ə)l] [ɪ'mɜːs] [wʌn] [end] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)]

If	it	is	too	long	to	fit	in	the	kettle	immerse	one	end	in	the	boiling	salted	water
如果	它	是	也	长的	到	合身	在	这	壶	沉浸	一	结尾	在	这	沸腾	咸的	水

[ænd; ənd] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [fjuː] ['mɪnɪts] [ðə; ðɪ] [endz] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [spə'geti] ['ʌndə(r)] [ðə; ðɪ] ['wɔːtə(r)] [wɪl]

and	in	a	very	few	minutes	the	ends	of	the	spaghetti	under	the	water	will
和	在	一个	非常	很少	分钟	这	结束	的	这	意大利细面条	在下面	这	水	将要

[bɪ'kʌm] ['sɔfənd] [səʊ] [ðæt] [ðə; ðɪ] [rest] [kæn; kən] [biː; bi] [pʊʃt] [daʊn] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] ['ket(ə)l] .

become	softened	so	that	the	rest	can	be	pushed	down	into	the	kettle	.
变得	软化	所以	那	这	休息	能	是	推动	向下	进入	这	壶	.

如果面条太长放不进水壶里，就把一端浸入沸腾的盐水中，几分钟后，浸在水里的面条末端就会变软，这样就可以把剩下的部分推入水壶里了。

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [ˌəʊvə'kʊk] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] ['pæsti; 'peɪsti] , [bʌt; bət] [fɜːm]

Be	careful	not	to	overcook	it	and	it	will	not	be	pasty	,	but	firm
是	小心	不是	到	煮过头了	它	和	它	将要	不是	是	糊状物	,	但	公司

[ænd; ənd] ['tendə(r)] .

and	tender	.
和	投标	.

注意不要煮过头，否则它就不会是糊状的，而是口感紧实又嫩滑的。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] ['keəfəli] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [suːp] [tju'riːn; tə'riːn] .

Drain	it	carefully	and	put	in	a	hot	soup	tureen	.
流走	它	小心	和	放	在	一个	热的	汤	汤碗	.

小心沥干水分，倒入热汤碗中。

['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɒn] [ðə; ðɪ] [sɔːs] .

Sprinkle	a	handful	of	grated	cheese	over	it	and	pour	on	the	sauce	.
撒	一个	少数	的	磨碎的	奶酪	超过	它	和	倒	在	这	酱	.

撒上一把磨碎的奶酪，再淋上酱汁。

[lɪft] [wɪð] [tuː] [fɔːrks] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [mɪkst] .

Lift	with	two	forks	until	thoroughly	mixed	.
举起	和	二	叉子	直到	彻底	混合	.

用两把叉子搅拌至完全混合。

['nuːd(ə)lz] [ɔː(r)] [həʊm] [meɪd] [peɪst]

NOODLES	OR	HOME	MADE	PASTE
面条	或者	家	制成	粘贴

面条或自制酱料

[ˌtæljə'teli] [əʊ] ['pæstə] ['fæt.ə] [ɪn] ['kɑːsə]

Tagliatelli	o	Pasta	Fatta	in	Casa
意大利宽面	o	面食	法塔	在	卡萨

Casa 意大利面或意大利面

[ðə; ði] [best] [ænd; ənd] [məʊst] ['tendə(r)] [peɪst] [ɪz] [meɪd] ['sɪmpli] [ɒv; əv] [egz] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd]

The	best	and	most	tender	paste	is	made	simply	of	eggs	and	flour	and
这	最好的	和	最多	投标	粘贴	是	制成	简单地	的	鸡蛋	和	面粉	和

[sɔ:lt] .

salt	.
盐	.

最好、最嫩的面糊只需用鸡蛋、面粉和盐制成。

['wɔ:tə(r)] [meɪ] [bi:; bi] ['sʌbstɪtju:tɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [pɑ:t] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] , [fɔ:(r); fə(r)] [ɪ'kɒnəmi] ,

Water	may	be	substituted	for	part	of	the	eggs	,	for	economy	,
水	可能	是	替代	为了	部分	的	这	鸡蛋	,	为了	经济	,

为了节约成本，可以用一部分鸡蛋代替水。

[ɔ:(r)] [wen] [ə; eɪ] [les] [rɪtʃ] [peɪst] [ɪz] ['ni:dɪd] .

or	when	a	less	rich	paste	is	needed	.
或者	什么时候	一个	较少的	富有的	粘贴	是	需要	.

或者当需要浓度较低的糊状物时。

[ə'laʊ] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [tu:; tə] [æn; ən] [eg] .

Allow	about	a	cup	of	flour	to	an	egg	.
允许	关于	一个	杯子	的	面粉	到	一个	蛋	.

大约一杯面粉配一个鸡蛋。

[pʊt] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ɒn] [ə; eɪ] [bred] [bɔ:d] ,

Put	the	flour	on	a	bread	board	,
放	这	面粉	在	一个	面包	木板	,

将面粉放在案板上，

[meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ænd; ənd] [breɪk] [ɪn] [ðə; ði] [eg] .

make	a	hole	in	the	middle	and	break	in	the	egg	.
制作	一个	洞	在	这	中间	和	休息	在	这	蛋	.

在中间挖个洞，把鸡蛋打进去。

[ju:z] ['eni] ['ekstrə] ['waɪts] [ðæt] [ɑ:(r); ə(r)] [ɒn] [hænd] .

Use	any	extra	whites	that	are	on	hand	.
使用	任何	额外的	白人	那	是	在	手	.

使用手头剩余的白色衣物。

[wɜ:k] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔ:k] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [fɜ:m] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [wɜ:k] [wɪð] [ðə; ði] [hændz] .

Work	it	with	a	fork	until	it	is	firm	enough	to	work	with	the	hands	.
工作	它	和	一个	叉	直到	它	是	公司	足够的	到	工作	和	这	双手	.

用叉子捣碎，直到它足够坚硬可以用手捏碎为止。

[ni:d] [ˌaɪ 'ti:] ['θʌrəli] , ['ædɪŋ] [mɔ:(r)] ['flaʊə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] , [ʌn'tɪl] [ju:; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] [peɪst]

Knead	it	thoroughly	,	adding	more	flour	if	necessary	,	until	you	have	a	paste
揉	它	彻底	,	添加	更多的	面粉	如果	必要的	,	直到	你	有	一个	粘贴

[ju:; jʊ] [kæn; kən] [rəʊl] [aʊt] .

you	can	roll	out	.
你	能	卷	出去	.

充分揉捏面团，必要时可添加更多面粉，直至揉成可以擀开的糊状物。

[rəʊl] [ˌaɪ 'ti:] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] [ə; eɪ] [ten] [sent] [pi:s] .

Roll	it	as	thin	as	a	ten	cent	piece	.
卷	它	作为	薄的	作为	一个	十	中心	片	.

把它擀得像十美分硬币那么薄。

[ɪf] [ðə; ði] [ʃi:t] [ɒv; əv] [peɪst] [ɪz] [tu:] [lɑ:dʒ] [tu:; tə] ['hænd(ə)l] [wɪð] [æn; ən] ['ɔ:d(ə)n(ə)ri] ['rəʊlɪŋ] [pɪn] ,

If	the	sheet	of	paste	is	too	large	to	handle	with	an	ordinary	rolling	pin	,
如果	这	床单	的	粘贴	是	也	大的	到	处理	和	一个	普通的	滚动	别针	,

如果面糊片太大，普通擀面杖难以操作，

[ə; eɪ] [bruːm] ['hænd(ə)l] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [sɔːd] [ɒf] , ['skrʌbɪd] [ænd; ənd] ['sænd,peipə] ,

a	broom	handle	which	has	been	sawed	off	,	scrubbed	and	sandpapered	,
一个	扫帚	处理	哪个	有	到过	锯	离开	,	擦洗过	和	用砂纸打磨	,

一根被锯掉、擦洗并用砂纸打磨过的扫帚柄

[wɪl] [sɜːv] [ɪn][luː; ljuː][ɒv; əv][ðə; ði] [lɒŋ] [ɪ'tæliən] ['rəʊlɪŋ] [pɪn] .

will	serve	in	lieu	of	the	long	Italian	rolling	pin	.
将要	服务	在	代替	的	这	长的	意大利语	滚动	别针	.

可代替意大利长擀面杖使用。

[ðɪs] [peɪst] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['rɪbənz] [tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [suːp] [æz; əz] [ˌtæljə'teli] ,

This	paste	may	be	cut	in	ribbons	to	be	cooked	in	soup	as	Tagliatelli	,
这	粘贴	可能	是	切	在	丝带	到	是	煮熟	在	汤	作为	意大利宽面	,

这种面糊可以切成条状，像意大利宽面条一样用来煮汤。

[ɔː(r)] [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] [ɔː(r)] ['sɜ·klz] [ænd; ənd] [fɪld] [wɪð] ['veəriəs] ['mɪkstʃər] [tuː; tə] [meɪk] [ˌkæpə'leti] ,

or	cut	in	squares	or	circles	and	filled	with	various	mixtures	to	make	Cappelletti	,
或者	切	在	正方形	或者	界	和	已填	和	各种各样的	混合物	到	制作	卡佩莱蒂	,

[ˌrævi'əʊli] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Ravioli	,	etc	.
馄饨	,	ETC	.

或者切成方形或圆形，填入各种馅料，制成卡佩莱蒂饺子、拉维奥利饺子等。

['eni] ['bɪts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [left] [ɔː(r)] [bɪ'kʌm] [tuː] [draɪ][tuː; tə] [wɜːk] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bɔːl]

Any	bits	that	are	left	or	become	too	dry	to	work	may	be	made	into	a	ball
任何	比特	那	是	左边	或者	变得	也	干燥	到	工作	可能	是	制成	进入	一个	球

[ænd; ənd] [kept] [fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm] [taɪm] [tuː; tə][biː; bi] ['greɪtɪd] ['ɪntuː] [suːp] ,

and	kept	for	some	time	to	be	grated	into	soup	,
和	保留	为了	一些	时间	到	是	磨碎的	进入	汤	,

剩下的或太干而无法加工的碎屑可以揉成球状，放置一段时间后磨碎加入汤中。

[ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [æn; ən] ['eksələnt] ['θɪkənɪŋ] .

in	which	it	makes	an	excellent	thickening	.
在	哪个	它	制作	一个	出色的	增稠	.

它是一种极佳的增稠剂。

[ˌrævi'əʊli]

RAVIOLI
馄饨

馄饨

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['kɜːdz] [ɔː(r)] [sɒft] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz]

curds	or	soft	cottage	cheese
凝乳	或者	柔软的	小屋	奶酪

凝乳或软质农家奶酪

½ [kʌp] [kʊkt] ['spɪnɪtʃ] [ɔː(r)] [biːt] [griːnz]

½	cup	cooked	spinach	or	beet	greens
½	杯子	煮熟	菠菜	或者	甜菜	青菜

半杯煮熟的菠菜或甜菜叶

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

['nʌtmeg]
Nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[sɔ:lt]
Salt
盐

盐

['greɪtɪd] [tʃi:z]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[dreɪn] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ðə; ði] [gri:nz] .
Drain **and** **chop** **the** **greens** **.**
流走 和 劈 这 青菜 .

将蔬菜沥干水分并切碎。

[mɪks] [wel] [wɪð] [ðə; ði] ['kɜ:dz] , [eg] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] [tʃi:z] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['nʌtmeg] .
Mix **well** **with** **the** **curds** **,** **egg** **,** **a** **little** **grated** **cheese** **,** **salt** **and** **nutmeg** **.**
混合 出色地 和 这 凝乳 , 蛋 , 一个 小的 磨碎的 奶酪 , 盐 和 肉豆蔻 .

将凝乳、鸡蛋、少许磨碎的奶酪、盐和肉豆蔻充分混合。

[meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [sʌtʃ] [æz; əz] [ðæt] [dɪ'skraɪbd] [ɪn][ðə; ði]['resəpi][fɔ:(r); fə(r)]['pæstə]['fæt.ə][ɪn]['kɑ:sə] ,
Make **a** **paste** **such** **as** **that** **described** **in** **the** **recipe** **for** **Pasta** **fatta** **in** **Casa** **,**
制作 一个 粘贴 这样的 作为 那 描述 在 这 食谱 为了 面食 法塔 在 卡萨 ,
[peɪdʒ] - .
page **20** **.**
页 - .

按照 Pasta fatta in Casa 食谱第 20 页所述的方法制作酱料。

[rəʊl] [aʊt] [ðɪs] [peɪst] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd] [mɑ:k] [ˌaɪ 'ti:] [ɒf] [ɪn] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] [ɪntʃ] [sk'weəz] .
Roll **out** **this** **paste** **very** **thin** **and** **mark** **it** **off** **in** **two** **or** **three** **inch** **squares** **.**
卷 出去 这 粘贴 非常 薄的 和 标记 它 离开 在 二 或者 三 英寸 正方形 .

将这种糊状物擀得很薄，然后裁成两到三英寸见方的小块。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɒn] [i:tʃ] [skweə(r)] .
Place **a** **spoonful** **of** **the** **mixture** **on** **each** **square** **.**
地方 一个 一勺 的 这 混合物 在 每个 正方形 .

在每个方块上放一勺混合物。

[fəʊld] [tə'geðə(r)] [daɪ'ægənəli] .
Fold **together** **diagonally** **.**
折叠 一起 对角线 .

对角线折叠。

['mɔɪsn] [ðə; ði] ['edʒɪz] [wɪð] [ðə; ði]['fɪŋgə(r)] [dip] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] , [tu:; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [stɪk]
Moisten **the** **edges** **with** **the** **finger** **dipped** **in** **cold** **water** **,** **to** **make** **them** **stick**
濡 这 边缘 和 这 手指 浸入 在 寒冷的 水 , 到 制作 他们 戳
[tə'geðə(r)] ,
together **,**
一起 ,

用蘸了冷水的手指沾湿边缘，使它们粘合在一起。

[ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] [daʊn] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] [ɔ:(r)][ðə; ði] [taɪns] [ɒv; əv][ə; eɪ] [fɔ:k] .
and **press** **them** **down** **with** **the** **fingers** **or** **the** **tines** **of** **a** **fork** **.**
和 按 他们 向下 和 这 手指 或者 这 齿 的 一个 叉 .

用手指或叉子的齿将它们压下去。

[əˈnʌðə(r)] [ˈmeθəd] [ɪz][tuː; tə][pʊt][ðə; ði] [ˈspuːnful] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][ɪn][ə; eɪ] [rəʊ] [tuː] [ˈɪntʃɪz]
Another **method** **is** **to** **put** **the** **spoonfuls** **of** **the** **mixture** **in** **a** **row** **two** **inches**
其他 方法 是 到 放 这 一勺 的 这 混合物 在 一个 排 二 英寸
[frɒm; frəm][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [peɪst] [ænd; ənd] [tuː] [ˈɪntʃɪz] [əˈpɑːt] .
from **the** **edge** **of** **the** **paste** **and** **two** **inches** **apart** **.**
从 这 边缘 的 这 粘贴 和 二 英寸 除 .

另一种方法是将一勺勺混合物放在距离面糊边缘两英寸的位置，每勺之间间隔两英寸。

[fəʊld][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [peɪst] .
Fold **over** **the** **edge** **of** **the** **paste** **.**
折叠 超过 这 边缘 的 这 粘贴 .

将糊状物的边缘折叠起来。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [həʊl] [strɪp] [ðʌs] [fɔːmd] ,
Cut **off** **the** **whole** **strip** **thus** **formed** **,**
切 离开 这 所有的 条 因此 形成 ,

将形成的整条条状物切下来，

[ænd; ənd][kʌt][ˈɪntuː] [skˈweəz] [wɪð] [ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][ɪn][ðə; ði][ˈmɪd(ə)l][ɒv; əv] [iːtʃ] [skweə(r)] .
and **cut** **into** **squares** **with** **the** **mixture** **in** **the** **middle** **of** **each** **square** **.**
和 切 进入 正方形 和 这 混合物 在 这 中间 的 每个 正方形 .

切成方块，将混合物放在每个方块的中间。

[bɔɪl] [ðiːz] [ˌrævɪˈəʊli][ɪn][ˈsɔːltɪd][ˈwɔːtə(r)] , [ˈbiːɪŋ] [ˈkeəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [breɪk] [ðem; ðəm][ˈəʊpən] .
Boil **these** **ravioli** **in** **salted** **water** **,** **being** **careful** **not** **to** **break** **them** **open** **.**
熬 这些 馄饨 在 咸的 水 , 存在 小心 不是 到 休息 他们 打开 .

将这些馄饨放入盐水中煮，注意不要煮破。

[dreɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ][təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] [kənˈteɪnɪŋ] [ˈmʌʃrʊmz] [[sɪks]] , [ˈaɪðə(r)] [freʃ]
Drain **and** **serve** **with** **a** **tomato** **sauce** **containing** **mushrooms** **[** **6** **]** **,** **either** **fresh**
流走 和 服务 和 一个 番茄 酱 包含 蘑菇 [6] , 任何一个 新鲜的
[wʌnz] ,
ones **,**
一个 ,

沥干水分，与含有蘑菇的番茄酱一起食用[6]，蘑菇可以是新鲜的，

[ɔː(r)][ðə; ði][draɪd] [ˈmʌʃrʊmz] [səʊkt] [ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)d] [ʌnˈtɪl][ˈtendə(r)] .
or **the** **dried** **mushrooms** **soaked** **and** **simmered** **until** **tender** **.**
或者 这 干燥 蘑菇 浸泡过 和 小火慢炖 直到 投标 .

或者将干蘑菇浸泡后慢炖至软烂。

[əˈreɪndʒ] [ðə; ði][ˌrævɪˈəʊli][ɒn][ə; eɪ][ˈplætə(r)] ,
Arrange **the** **ravioli** **on** **a** **platter** **,**
安排 这 馄饨 在 一个 拼盘 ,

将馄饨摆放在盘子上，

[pɔː(r)][ðə; ði][hɒt] [sɔːs] [ˈəʊvə(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd] [ˈfɪnɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈsprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv][ˈgreɪtɪd] [tʃiːz]
pour **the** **hot** **sauce** **over** **them** **and** **finish** **with** **a** **sprinkling** **of** **grated** **cheese**
倒 这 热的 酱 超过 他们 和 结束 和 一个 洒 的 磨碎的 奶酪
. [[sɪks]]
. **[** **6** **]**
. [6]

将辣酱淋在上面，最后撒上一些磨碎的奶酪。[6]

[siː] [peɪdʒ] - .
See **page** **23** **.**
看 页 - .

参见第23页。

[ˌrævɪˈəʊli] [wɪð] [miːt]
RAVIOLI **WITH** **MEAT**
馄饨 和 肉

肉馅馄饨

[ˌrævi'əʊli]['ɑːlə][ˌdʒenə'viːz]
Ravioli alla Genovese
馄饨 阿拉 热那亚

热那亚风味馄饨

[wʌn][kʌp] [kʊkt] [miːt] , [viːl] , ['tʃɪkɪn] , ['tɜːki] [ɔː(r)]['dʒɪbləts]
1 cup cooked meat , veal , chicken , turkey or giblets
1 杯子 煮熟 肉 , 小牛肉 , 鸡 , 火鸡 或者 鸡杂

杯熟肉，可以是小牛肉、鸡肉、火鸡肉或内脏

[wʌn] [smɔːl] [slaɪs] [kʊkt] [hæm]
1 small slice cooked ham
1 小的 片 煮熟 火腿

1小片熟火腿

½ [kʌp] ['spɪnɪtʃ]
½ cup spinach
½ 杯子 菠菜

半杯菠菜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

['greɪtɪd] [tʃiːz] , ['nʌtmeg] , [sɔːlt]
Grated cheese , nutmeg , salt
磨碎的 奶酪 , 肉豆蔻 , 盐

磨碎的奶酪、肉豆蔻、盐

[tʃɒp] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['spɪnɪtʃ] [faɪn][ænd; ənd] [wɜːk] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] ['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [eg]
Chop the meat and spinach fine and work to a stiff mixture with the egg
劈 这 肉 和 菠菜 美好的 和 工作 到 一个 僵硬的 混合物 和 这 蛋
.
:
.

将肉和菠菜切碎，与鸡蛋一起搅拌成浓稠的混合物。

['siːz(ə)n] [wɪð] [tʃiːz] , ['nʌtmeg] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
Season with cheese , nutmeg and salt to taste .
季节 和 奶酪 , 肉豆蔻 和 盐 到 品尝 .

根据个人口味加入奶酪、肉豆蔻和盐调味。

[ɪn'kləʊz] [ɪn]['lɪt(ə)l] [sk'weəz] [ɒv; əv][ðə; ði][həʊm] [meɪd] [peɪst] [dɪ'skraɪbd] [ə'bʌv] ,
Enclose in little squares of the home made paste described above ,
括 在 小的 正方形 的 这 家 制成 粘贴 描述 多于 ,

将上述自制糊状物包裹成小方块，

[ænd; ənd] [kʊk] [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)][ˌrævi'əʊli] .
and cook and serve as in the preceding recipe for Ravioli .
和 厨师 和 服务 作为 在 这 前 食谱 为了 馄饨 .

按照前面的馄饨食谱烹制和食用。

['nuːd(ə)lz] [wɪð] [hæm]
NOODLES WITH HAM
面条 和 火腿

火腿面

[ˌtæljə'teli] [kɒl] -
Tagliatelle col Presciutto
意大利宽面 科尔 -

意大利宽面条配普雷西乌托

['nuːd(ə)lz]
Noodles
面条

面条

[ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv][hæm] , [fæt] & [liːn]

A	slice	of	ham	,	fat	&	lean
一个	片	的	火腿	，	胖的	&	倾斜

一片火腿，肥瘦相间

[ɔɪl] [ɔː(r)]['bʌtə(r)]

Oil	or	butter
油	或者	黄油

油或黄油

['kærət]
Carrot
胡萝卜

胡萝卜

['seləri]
Celery
芹菜

芹菜

[tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [['sɛvən]]

Tomato	paste	[	7	]
番茄	粘贴	[	7	]

番茄酱[7]

[kʌt] [ðə; ði][hæm]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] .

Cut	the	ham	into	little	pieces	.
切	这	火腿	进入	小的	件	.

将火腿切成小块。

[tʃɒp] ['kærət] [ænd; ənd] ['seləri] [tuː; tə]['iːkwəl][ðə; ði][hæm][ɪn]['kwɒntəti] .

Chop	carrot	and	celery	to	equal	the	ham	in	quantity	.
劈	胡萝卜	和	芹菜	到	平等的	这	火腿	在	数量	.

将胡萝卜和芹菜切碎，使其与火腿的量相同。

[pʊt][ðem; ðəm][ɔːl][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪð] [sʌm; səm]['bʌtə(r)] .

Put	them	all	on	the	fire	with	some	butter	.
放	他们	全部	在	这	火	和	一些	黄油	.

把它们和一些黄油一起放在火上烤。

[wen] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [peɪst] [dɪ'zɒlvd] [ɪn]

When	the	mixture	is	brown	add	a	few	tablespoons	of	tomato	paste	dissolved	in
什么时候	这	混合物	是	棕色的	添加	一个	很少	汤匙	的	番茄	粘贴	溶解	在

[ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .

a	cup	of	hot	water	.
一个	杯子	的	热的	水	.

当混合物变成棕色时，加入几汤匙溶于一杯热水中的番茄酱。

[kʊk] [ðə; ði]['nuːd(ə)lz][ɪn]['wɔːtə(r)] [ðæt] [ɪz]['əʊnli] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] .

Cook	the	noodles	in	water	that	is	only	slightly	salted	.
厨师	这	面条	在	水	那	是	仅有的	轻微地	咸的	.

用只加了少许盐的水煮面条。

[dreɪn] [ænd; ənd] [dres] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

Drain	and	dress	with	the	sauce	and	grated	cheese	.
流走	和	裙子	和	这	酱	和	磨碎的	奶酪	.

沥干水分，淋上酱汁，撒上磨碎的奶酪。

[ðə; ði] [kˈwɒntɪtɪz] [tuː; tə][juːz][ɪn][ðə; ði] [sɔːs] [mʌst; məst][biː; bi] [dɪˈtɜːmɪnd] [baɪ][ðə; ði] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv]

The	quantities	to	use	in	the	sauce	must	be	determined	by	the	amount	of
这	数量	到	使用	在	这	酱	必须	是	决定	经过	这	数量	的

[ˈnuːd(ə)lz][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] . [[ˈsɛvən]]

noodles	to	be	cooked	.	[	7	]
面条	到	是	煮熟	.	[	7	]

酱汁的用量必须根据要煮的面条的量来确定。[7]

[siː] [səˈdʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .

See	Suggestions	,	page	5	.
看	建议	,	页	5	.

参见第 5 页“建议”。

[ˈsɔːsɪz]

Sauces
酱汁

酱汁

[bɒləˈneɪz] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [ˌmækəˈrəʊni]

BOLOGNESE	SAUCE	FOR	MACARONI
博洛尼亚肉酱	酱	为了	通心粉

通心粉肉酱

[ˌmækəˈroʊni] [ˈɑːlə] [bɒləˈneɪz]

Maccheroni	alla	Bolognese
通心粉	阿拉	博洛尼亚

博洛尼亚肉酱通心粉

¼ [ˈel biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

[rɔː] [raʊnd] [steɪk]

raw	round	steak
生的	圆形的	牛排

生牛腿肉

[ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] [ɔː(r)]['beɪkən] ([ˌtuːˈtuː][ˌəʊ 'zed] .)

A	slice	of	salt	pork	or	bacon	(	2	oz	.	)
一个	片	的	盐	猪肉	或者	熏肉	(	2	盎司	.	)

一片咸猪肉或培根（2盎司）

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɔː(r)] ['sʌbstɪtjuːt]

1	tablespoon	butter	or	substitute
1	汤匙	黄油	或者	代替

1汤匙黄油或替代品

[wʌn][paɪnt][hɒt]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [brɒθ]

1	pint	hot	water	or	broth
1	品脱	热的	水	或者	肉汤

1品脱热水或肉汤

[wʌn] [smɔːl] ['kærət]

1	small	carrot
1	小的	胡萝卜

1根小胡萝卜

¼ ['ʌnjən]

¼	onion
¼	洋葱

¼个洋葱

[wʌn] [lɑːdʒ] [piːs] ['seləri]
1 **large** **piece** **celery**
1 大的 片 芹菜

大块芹菜

½ ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]
½ **tablespoon** **flour**
½ 汤匙 面粉

半汤匙面粉

['pepə(r)] , ['nʌtmeg] [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
Pepper **,** **nutmeg** **if** **desired**
胡椒 , 肉豆蔻 如果 想要的

胡椒粉，可根据个人喜好添加肉豆蔻。

[tʃɒp] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [faɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wɪð] [ðə; ði]
Chop **the** **meat** **and** **vegetables** **fine** **and** **put** **them** **over** **the** **fire** **with** **the**
劈 这 肉 和 蔬菜 美好的 和 放 他们 超过 这 火 和 这
['bʌtə(r)] .
butter **.**
黄油 .

将肉和蔬菜切碎，与黄油一起放在火上加热。

[wen] [ðə; ði] [miːt] [hæz; həz] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [wet] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [hɒt]
When **the** **meat** **has** **browned** **add** **the** **flour** **and** **wet** **the** **mixture** **with** **hot**
什么时候 这 肉 有 棕色 添加 这 面粉 和 湿的 这 混合物 和 热的
['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [brɒθ] ,
water **or** **broth** **,**
水 或者 肉汤 ,

肉变色后加入面粉，并用热水或肉汤将混合物润湿。

[ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] [frɒm; frəm] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [tuː; tə] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
allowing **it** **to** **simmer** **from** **half** **an** **hour** **to** **an** **hour** **.**
允许 它 到 煨 从 一半 一个 小时 到 一个 小时 .

让它小火慢炖半小时到一小时。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dʌn] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [θɪk] ['greɪvi] .
It **is** **done** **when** **it** **is** **the** **consistency** **of** **a** **thick** **gravy** **.**
它 是 完毕 什么时候 它 是 这 一致性 的 一个 厚的 肉汁 .

当汤汁浓稠到像浓稠的肉汁一样时，就做好了。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'nʌf] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['el biː] . [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] [ɔː(r)] [spə'geti] .
This **is** **enough** **sauce** **for** **1** **lb** **.** **of** **macaroni** **or** **spaghetti** **.**
这 是 足够的 酱 为了 1 磅 . 的 通心粉 或者 意大利细面条 .

这些酱汁足够拌1磅通心粉或意大利面。

[draɪd] ['mʌʃrʊmz] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [gʊd] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðɪs] [sɔːs] .
Dried **mushrooms** **are** **a** **good** **addition** **to** **this** **sauce** **.**
干燥 蘑菇 是 一个 好的 添加 到 这 酱 .

干香菇是这道酱汁的绝佳配料。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [səʊkt] , [dreɪnd] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [wɪð] ['ʌðə(r)] ['vedʒtəb(ə)lz] .
They **may** **be** **soaked** **,** **drained** **and** **chopped** **with** **other** **vegetables** **.**
他们 可能 是 浸泡过 , 排水 和 切碎 和 其他 蔬菜 .

可以将它们浸泡、沥干水分，然后与其他蔬菜一起切碎。

[ðɪs] [sɔːs] [fɔːmz] [ðə; ði] ['beɪsɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['skæləpt; 'skɒləpt] ['kɔːnmiːl] [kɔːld] [pə'lentə]
This **sauce** **forms** **the** **basis** **for** **the** **dish** **of** **scalloped** **cornmeal** **called** **Polenta**
这 酱 表格 这 基础 为了 这 盘子 的 扇贝状的 玉米粉 称为 玉米粥
- .
Pasticciata **.**
- .

这种酱汁是波伦塔·帕斯蒂恰塔（Polenta Pasticciata）这道菜的基础，波伦塔·帕斯蒂恰塔是一种扇贝状的玉米粉。

[təˈmɑːtəʊ] [sɔːs]
TOMATO **SAUCE**
番茄 酱

番茄酱

['sælsə][ˌdiː 'aɪ] -
Salsa **di** **Pomidoro**
萨尔萨 迪 -

番茄莎莎酱

[ˌpɛləˈgriːnoʊ][ɑːrˈtuːzi] ,
Pellegrino **Artusi** **,**
圣培露 阿图西 ,

佩莱格里诺·阿图西

[ðə; ði][ɪˈnɪmɪtəb(ə)l] ['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] [ðæt] [drəʊl] [jet] ['præktɪkl] ['mænjuəl][ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] ['saɪəns] [ɪn] [ðə; ði]
the **inimitable** **author** **of** **that** **droll** **yet** **practical** **manual** **of** **cooking** **SCIENCE** **IN** **THE**
这 无比 作者 的 那 滑稽 然而 实际的 手动的 的 烹饪 科学 在 这
['kɪtʃɪn] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv] ['iːtɪŋ]
KITCHEN **AND** **THE** **ART** **OF** **EATING**
厨房 和 这 艺术 的 吃

那位才华横溢的作者，创作了那本既诙谐又实用的烹饪手册《厨房里的科学与饮食的艺术》。

[wel]
WELL
出色地

出色地

([lɑː] ['ʃiːˌɛntsə] [ɪn][kuˈtʃiːnə][iː][lɑːrteɪ][ˌdiː 'aɪ] - ['beni]) [hæz; həz][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [tuː; tə] [seɪ] [əˈbaʊt]
(La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene) **has** **the** **following** **to** **say** **about**
(拉 科学 在 厨房 e 艺术 迪 - 好处) 有 这 下列的 到 说 关于
[təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] .
tomato **sauce** **.**
番茄 酱 .

（La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene）对番茄酱有以下说法。

" [ðeə(r)] [wɒz; wəz][wʌns][ə; eɪ] [gʊd] [əʊld] [priːst] [ɪn][ə; eɪ] ['vɪlɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [rɒˈmɑːnjə] [huː] [stʌk]
" There was once a good old priest in a village of the Romagna who stuck
" 那里 曾是 一次 一个 好的 老的 牧师 在 一个 村庄 的 这 罗马涅 WHO 卡住
[hɪz; ɪz] [nəʊz] ['ɪntuː] ['evriθɪŋ] ;
his **nose** **into** **everything** **;**
他的 鼻子 进入 一切 ;

从前在罗马涅地区的一个村庄里，有一位和蔼的老牧师，他什么事都爱管闲事；

[ɪn] ['evri] ['fæməli]['sɜːk(ə)l][ænd; ənd][ɪn] ['evri] [dəˈmestɪk] [əˈfeə(r)][hiː; hi] ['wɒntɪd] [tuː; tə][hæv; həv][hɪz; ɪz]
in every family circle and in every domestic affair he wanted to have his
在 每一个 家庭 圆圈 和 在 每一个 国内的 事务 他 通缉 到 有 他的
['fɪŋgə(r)][ɪn][ðə; ði][paɪ] .
finger **in** **the** **pie** **.**
手指 在 这 馅饼 .

在每个家庭圈子和每件家务事中，他都想插手。

[əˈsaɪd][frɒm; frəm] [ðɪs] [hiː; hi][wɒz; wəz][ə; eɪ]['kaɪndli][əʊld] ['pɑːti] [ænd; ənd][æz; əz][hɪz; ɪz] [ziːl] [wɒz; wəz]
Aside from this he was a kindly old party and as his zeal was
旁边 从 这 他 曾是 一个 亲切地 老的 派对 和 作为 他的 热情 曾是
[ðə; ði] [sɔːs] [ɒv; əv][mɔː(r)] [gʊd] [ðæn; ðən][bæd]['piːp(ə)l] [let] [hɪm][gəʊ][hɪz; ɪz] [wei] ;
the source of more good than bad people let him go his way ;
这 来源 的 更多的 好的 比 坏的 人们 让 他 去 他的 方式 ;

除此之外，他还是一个和蔼可亲的老人，而且他的热情带来的好处远大于坏处，所以人们就让他走了；

[bʌt; bət][ðə; ði][ˈwaiz,eikə] [dʌbd] [hɪm] [dɒn] - ([sɜː(r)][təˈmɑːtəʊ]) [tuː; tə] [ˈɪndɪkeɪt] [ðæt]

but	the	wiseacres	dubbed	him	Don	Pomidoro	(	Sir	Tomato	)	to	indicate	that
但	这	智者	被誉为	他	大学教师	-	(	先生	番茄	)	到	表明	那

[təˈmɑːtəʊz][ˈentə(r)][ˈɪntuː] [ˈevriθɪŋ] ;

tomatoes	enter	into	everything	;
西红柿	进入	进入	一切	;

但那些自作聪明的人给他起了个绰号叫唐·波米多罗（番茄先生），意思是说番茄无处不在；

[ˈðeəfɔː(r)] [ə; eɪ] [gʊd] [təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] [ɪz][æn; ən][ɪnˈvæljuəb(ə)l][eɪd][ɪn] [ˈkʊkɪŋ] .

therefore	a	good	tomato	sauce	is	an	invaluable	aid	in	cooking	.
所以	一个	好的	番茄	酱	是	一个	无价	援助	在	烹饪	.

因此，好的番茄酱是烹饪中不可或缺的帮手。

" [tʃɒp] [faɪn] [təˈgeðə(r)][ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən][ˈʌnjən] , [ə; eɪ][kləʊv][ɒv; əv][ˈgɑːlɪk] ,

"	Chop	fine	together	a	quarter	of	an	onion	,	a	clove	of	garlic	,
"	劈	美好的	一起	一个	四分之一	的	一个	洋葱	,	一个	丁香	的	蒜	,

将四分之一的洋葱、一瓣大蒜一起切碎，

[ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [ˈseləri] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz][jɔː(r); jə(r)][ˈfɪŋgə(r)] , [ə; eɪ] [fjuː] [beɪ] [liːvz] [ænd; ənd][dʒʌst]

a	piece	of	celery	as	long	as	your	finger	,	a	few	bay	leaves	and	just
一个	片	的	芹菜	作为	长的	作为	你的	手指	,	一个	很少	湾	树叶	和	只是

[ˈpɑːsli] [ɪˈnʌf] .

parsley	enough	.
香菜	足够的	.

一根和手指一样长的芹菜，几片月桂叶，再加一点欧芹。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ɔɪl] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

Season	with	a	little	oil	,	salt	and	pepper	,
季节	和	一个	小的	油	,	盐	和	胡椒	,

用少许油、盐和胡椒粉调味。

[kʌt] [ʌp]['sev(ə)n][ɔː(r)] [eɪt] [təˈmɑːtəʊz][ænd; ənd][pʊt] ['evriθɪŋ] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][təˈgeðə(r)] .

cut	up	seven	or	eight	tomatoes	and	put	everything	over	the	fire	together	.
切	向上	七	或者	八	西红柿	和	放	一切	超过	这	火	一起	.

将七八个西红柿切块，然后把所有东西一起放在火上烤。

[stɜː(r)][ˌaɪ ˈtiː][frɒm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm][ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [siː] [ðə; ði][dʒuːs] [kənˈdensɪŋ] [ˈɪntuː]

Stir	it	from	time	to	time	and	when	you	see	the	juice	condensing	into
搅拌	它	从	时间	到	时间	和	什么时候	你	看	这	汁	冷凝	进入

[ə; eɪ] [θɪn] [ˈkʌstəd] [streɪn] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

a	thin	custard	strain	it	through	a	sieve	,
一个	薄的	蛋奶冻	拉紧	它	通过	一个	筛	,

不时搅拌，当看到汁液凝结成稀薄的蛋奶糊时，用筛子过滤。

[ænd; ənd][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .

and	it	is	ready	for	use	.
和	它	是	准备好	为了	使用	.

已经可以投入使用了。

" [ðɪs] [sɔːs] [sɜːrvz] ['meni] [pˈɜːpəsɪz] .

"	This	sauce	serves	many	purposes	.
"	这	酱	服务	许多	目的	.

这种酱汁用途广泛。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [gʊd] [ɒn] [bɔɪld] [miːt] ; ['eksələnt] [tuː; tə] [dres] [ˌmækəˈrəʊni] ,

It	is	good	on	boiled	meat	;	excellent	to	dress	macaroni	,
它	是	好的	在	煮沸	肉	;	出色的	到	裙子	通心粉	,

它很适合拌水煮肉；也很适合拌通心粉。

[spəˈgeti] [ɔː(r)][ˈʌðə(r)] [peɪsts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['siːz(ə)nd] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tʃiːz] ,

spaghetti	or	other	pastes	which	have	been	seasoned	with	butter	and	cheese	,
意大利细面条	或者	其他	糊状物	哪个	有	到过	经验丰富的	和	黄油	和	奶酪	,

意大利面或其他用黄油和奶酪调味的酱料，

[ɔː(r)][ɒn] [bɔɪld] [raɪs] ['siːz(ə)nd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

or	**on**	**boiled**	**rice**	**seasoned**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
或者	在	煮沸	米	经验丰富的	在	这	相同的	方式	.

或者配上用同样方法调味的白米饭。

['mʌʃrʊmz] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [greɪt] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

Mushrooms	**are**	**a**	**great**	**addition**	**to**	**it**	**.**
蘑菇	是	一个	伟大的	添加	到	它	.

蘑菇是很好的配料。

[waɪt] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld] [ə'spærəgəs] [ɔː(r)] ['kɒliflaʊə(r)]

WHITE	**SAUCE**	**FOR**	**BOILED**	**ASPARAGUS**	**OR**	**CAULIFLOWER**
白色的	酱	为了	煮沸	芦笋	或者	菜花

白汁佐以水煮芦笋或花椰菜

['sælsə]['biˈæŋk; 'bjɑːŋkə]

Salsa	**Bianca**
萨尔萨	比安卡

白色莎莎酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)][ɔː(r)] ['kɔːnstɑːtʃ]

1	**tablespoon**	**flour**	**or**	**cornstarch**
1	汤匙	面粉	或者	玉米淀粉

1汤匙面粉或玉米淀粉

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgə(r)]

1	**tablespoon**	**vinegar**
1	汤匙	醋

1汤匙醋

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]

Salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

½ [kʌp]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [suːp] [stɒk]

½	**cup**	**water**	**or**	**soup**	**stock**
½	杯子	水	或者	汤	库存

半杯水或汤汁

[jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eg]

Yolk	**of**	**1**	**egg**
蛋黄	的	1	蛋

1个鸡蛋的蛋黄

[melt][hɑːf][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [brˈgɪnz] [tuː; tə] [braʊn] .

Melt	**half**	**the**	**butter**	**,**	**add**	**the**	**flour**	**and**	**cook**	**until**	**it**	**begins**	**to**	**brown**	**.**
熔化	一半	这	黄油	,	添加	这	面粉	和	厨师	直到	它	开始	到	棕色的	.

融化一半黄油，加入面粉，煮至开始变成褐色。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['miːnwaɪl] , [ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][rest][ɒv; əv]

Add	**the**	**water**	**slowly**	**,**	**stirring**	**meanwhile**	**,**	**the**	**vinegar**	**and**	**the**	**rest**	**of**
添加	这	水	缓慢地	,	搅拌	同时	,	这	醋	和	这	休息	的

[ðə; ði]['bʌtə(r)] .

the	**butter**	**.**
这	黄油	.

慢慢加入水，同时搅拌，加入醋和剩余的黄油。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .

Take	**from**	**the**	**fire**	**and**	**add**	**the**	**beaten**	**egg**	**yolk**	**.**
拿	从	这	火	和	添加	这	被打败	蛋	蛋黄	.

从火上移开，加入打散的蛋黄。

[ðɪs] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [smuːð] [laɪk][ə; eɪ] [θɪn] ['kʌstəd] .

This	**sauce**	**should**	**be**	**smooth**	**like**	**a**	**thin**	**custard**	**.**
这	酱	应该	是	光滑的	喜欢	一个	薄的	蛋奶冻	.

这种酱汁应该像稀薄的蛋奶冻一样顺滑。

['piːkənt] [sɔːs]

PIQUANT	**SAUCE**
辛辣的	酱

辛辣酱

['sælsə] [pɪ'kɑːnti]

Salsa	**Piccante**
萨尔萨	辣味

辣味莎莎酱

[ˌtuː'tuː] [sɑː'diːnz] [ɔː(r)] ['æntʃəviz]

2	**sardines**	**or**	**anchovies**
2	沙丁鱼	或者	凤尾鱼

2条沙丁鱼或凤尾鱼

[ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli]

A	**bunch**	**of**	**parsley**
一个	束	的	香菜

一把欧芹

¼ [ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən]

¼	**of**	**a**	**small**	**onion**
¼	的	一个	小的	洋葱

四分之一颗小洋葱

['gɑːlɪk]

Garlic
蒜

蒜

['lemən] [dʒuːs]

Lemon	**juice**
柠檬	汁

柠檬汁

['vɪnɪgə(r)]

Vinegar
醋

醋

['ɒlɪv] [ɔɪl]

Olive	**oil**
橄榄	油

橄榄油

[sɔːlt] , ['pepə(r)]

Salt	**,**	**pepper**
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[wɒʃ] , [skɪn][ænd; ənd][bəʊn][ðə; ði] ['æntʃəviz] .

Wash	**,**	**skin**	**and**	**bone**	**the**	**anchovies**	**.**
洗	,	皮肤	和	骨	这	凤尾鱼	.

将凤尾鱼洗净、去皮、去骨。

[tʃɒp] [ðə; ði] ['pɑːsli] ['veri] [faɪn] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌnjən] .

Chop	**the**	**parsley**	**very**	**fine**	**with**	**the**	**onion**	**.**
劈	这	香菜	非常	美好的	和	这	洋葱	.

将欧芹和洋葱一起切碎。

[rʌb] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [ðə; ði] [kʌt] [saɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] .

Rub	**a**	**bowl**	**with**	**the**	**cut**	**side**	**of**	**a**	**clove**	**of**	**garlic**	**.**
擦	一个	碗	和	这	切	边	的	一个	丁香	的	蒜	.

用蒜瓣切面擦拭碗。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['æntʃəviz] [ænd; ənd] [rʌb] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] .

Put	**in**	**the**	**anchovies**	**and**	**rub**	**to**	**a**	**paste**	**.**
放	在	这	凤尾鱼	和	擦	到	一个	粘贴	.

放入凤尾鱼，揉搓成糊状。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['leмən] [dʒuːs] [ænd; ənd]

Add	**the**	**parsley**	**and**	**onion**	**,**	**a**	**tablespoon**	**each**	**of**	**lemon**	**juice**	**and**
添加	这	香菜	和	洋葱	,	一个	汤匙	每个	的	柠檬	汁	和

['vɪnɪgə(r)] ,

vinegar	**,**
醋	,

加入欧芹和洋葱，一汤匙柠檬汁和一汤匙醋，

¼ [kʌp] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .

¼	**cup**	**olive**	**oil**	**and**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
¼	杯子	橄榄	油	和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

¼ 杯橄榄油，盐和胡椒粉适量。

[stɜː(r)] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] .

Stir	**the**	**mixture**	**until**	**it**	**is**	**smooth**	**and**	**thick**	**.**
搅拌	这	混合物	直到	它	是	光滑的	和	厚的	.

搅拌混合物直至其变得顺滑浓稠。

['keɪpəz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [baɪ] [wei] [ɒv; əv] [və'raɪəti] .

Capers	**may**	**be**	**added**	**by**	**way**	**of**	**variety**	**.**
刺山柑	可能	是	额外	经过	方式	的	种类	.

为了增加风味，可以加入刺山柑。

[ðɪs] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [æz; əz] [ə; eɪ] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [pleɪn] [bɔɪld] [miːt] [ɔː(r)] [fɪʃ] .

This	**is**	**delicious**	**as**	**a**	**sauce**	**for**	**plain**	**boiled**	**meat**	**or**	**fish**	**.**
这	是	可口的	作为	一个	酱	为了	清楚的	煮沸	肉	或者	鱼	.

这款酱汁搭配清煮的肉类或鱼类都非常美味。

[ˌsiːnjɔː'riːnɑː] [kɔː'niːljə] [kuːnɪbɛrti] .

Signorina	**Cornelia**	**Cuniberti**	**.**
西尼奥里纳	科妮莉亚	库尼贝蒂	.

科尔内莉亚·库尼贝蒂小姐。

[fɪʃ]

Fish
鱼

鱼

['sæmən] ['ɑːlə] [ˌfiɔːrən'tiːnə]

SALMON	**ALLA**	**FIORENTINA**
三文鱼	阿拉	佛罗伦萨

佛罗伦萨风味三文鱼

[ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

[freʃ] ['sæmən]
fresh **salmon**
新鲜的 三文鱼

新鲜三文鱼

[ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli]
A **sprig** **of** **parsley**
一个 枝 的 香菜

一小枝欧芹

[ˌtuː'tuː] [kləʊvz] ['gɑːlɪk]
2 **cloves** **garlic**
2 丁香 蒜

2瓣大蒜

[ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] [seɪdʒ]
A **bit** **of** **sage**
一个 少量 的 圣人

一点鼠尾草

[ə; eɪ] [beɪ] [liːf]
A **bay** **leaf**
一个 湾 叶子

月桂叶

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

['flaʊə(r)]
Flour
面粉

面粉

[sɔːlt] , ['pepə(r)]
Salt **,** **pepper**
盐 , 胡椒

盐、胡椒

[ˌmeɪə'neɪz]
Mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[ɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ]
Oil **for** **frying**
油 为了 煎炸

煎炸用油

[bɔɪl] [ðə; ði] [piːs] [ɒv; əv] ['sæmən] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['pɑːsli] , ['gɑːlɪk] , [seɪdʒ]
Boil **the** **piece** **of** **salmon** **for** **half** **an** **hour** **with** **the** **parsley** **,** **garlic** **,** **sage**
熬 这 片 的 三文鱼 为了 一半 一个 小时 和 这 香菜 , 蒜 , 圣人
[ænd; ənd] [beɪ] [liːf] .
and **bay** **leaf** **.**
和 湾 叶子 .

将鲑鱼块与欧芹、大蒜、鼠尾草和月桂叶一起煮半小时。

[bəʊn] [ænd; ənd] [rəʊl] ['ɪntuː] ['fɪlɪt] ¾ [ɪntʃ] [θɪk] .
Bone **and** **roll** **into** **fillets** **¾** **inch** **thick** **.**
骨 和 卷 进入 鱼片 ¾ 英寸 厚的 .

剔除骨头，卷成 ¾ 英寸厚的鱼片。

[ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [hæz; həz] [bɔɪld] ['veri] ['tendə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] ['nesəsəri] [tu:; tə] [taɪ] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɪn]

If	the	fish	has	boiled	very	tender	it	may	be	necessary	to	tie	the	fillets	in
如果	这	鱼	有	煮沸	非常	投标	它	可能	是	必要的	到	领带	这	鱼片	在

[ʃeɪp] [wɪð] [strɪŋ] [ɔ:(r)] [strɪps] [ɒv; əv] [tʃi:z] [klɒθ] .

shape	with	string	or	strips	of	cheese	cloth	.
形状	和	细绳	或者	条状物	的	奶酪	布	.

如果鱼肉煮得非常软嫩，可能需要用绳子或纱布条将鱼片捆扎成形状。

[dɪp] [ɪn] ['bi:t(ə)n] [eg] , [ðen] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

Dip	in	beaten	egg	,	then	in	flour	,	salt	and	pepper	.
蘸	在	被打败	蛋	,	然后	在	面粉	,	盐	和	胡椒	.

先蘸上打散的鸡蛋液，再蘸上面粉、盐和胡椒粉。

['səʊteɪ] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .

Sauté	a	delicate	brown	.
炒	一个	精美的	棕色的	.

煎至金黄色。

[sɜ:v] [wɪð] [ɔɪl] [ˌmeɪə'neɪz] .

Serve	with	oil	mayonnaise	.
服务	和	油	蛋黄酱	.

佐以油性蛋黄酱食用。

[ðə; ði] [waɪt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [eg] [ju:st] [ɪn] [ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] [meɪ] [sɜ:v] [fɔ:(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] [ðə; ði]

The	white	from	the	egg	used	in	the	mayonnaise	may	serve	for	dipping	the
这	白色的	从	这	蛋	用过的	在	这	蛋黄酱	可能	服务	为了	浸渍	这

['fɪlɪt] [ɪf] ['əʊnli] [ə; eɪ] [smɔ:l] [pi:s] [ɒv; əv] ['sæmən] [ɪz] [kʊkt] .

fillets	if	only	a	small	piece	of	salmon	is	cooked	.
鱼片	如果	仅有的	一个	小的	片	的	三文鱼	是	煮熟	.

如果只烹饪一小块鲑鱼，那么蛋黄酱中剩下的蛋白可以用来蘸鱼片。

['kɒdfɪʃ] '' [stu:fɑ:toʊ]

CODFISH	''	STUFATO
鳕鱼	''	斯图法托

鳕鱼"STUFATO

'' [stu:fɑ:toʊ] [ˌdi: 'aɪ] ['bækələ]

''	Stufato	di	Baccala
''	斯图法托	迪	高中毕业会考

"Stufato di Baccala

[wʌn] [kʌp] ['kɒdfɪʃ] , [fleɪkt] [ɔ:(r)] [pɪkt] [tu:; tə] ['pi:sɪz] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔ:k]

1	cup	codfish	,	flaked	or	picked	to	pieces	with	a	fork
1	杯子	鳕鱼	,	片状的	或者	挑选	到	件	和	一个	叉

1 杯鳕鱼，用叉子撕成小块或弄成薄片

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl]

4	tablespoons	cooking	oil
4	汤匙	烹饪	油

4汤匙食用油

['sevrəl] [sprɪgz] ['pɑ:sli]

Several	sprigs	parsley
一些	枝条	香菜

几枝欧芹

[tə'mɑ:təʊ] [peɪst] [[eit]]

Tomato	paste	[	8	]
番茄	粘贴	[	8	]

番茄酱[8]

['pepə(r)] , [hɒt]['wɔːtə(r)]
Pepper , hot water
胡椒 , 热的 水

胡椒粉，热水

['freʃn] [ænd; ənd] [səʊk] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] [ɪn] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [taɪmz] .
Freshen and soak the codfish in cold water , changing the water two or three times .
清新 和 浸泡 这 鳕鱼 在 寒冷的 水 , 变化 这 水 二 或者 三 时代 .

将鳕鱼放入冷水中浸泡，换水两到三次，以保持新鲜。

[hiːt] [ðə; ði][ɔɪl] , [wɪð] [ðə; ði] ['pɑːsli] ['faɪnli] [tʃɒpt] .
Heat the oil , with the parsley finely chopped .
热 这 油 , 和 这 香菜 精细地 切碎 .

将油加热，加入切碎的欧芹。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] [peɪst] , ['pepə(r)][ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['lɪkwɪd] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] .
Add the tomato paste , pepper and enough water to make sufficient liquid to cover the fish .
添加 这 番茄 粘贴 , 胡椒 和 足够的 水 到 制作 充足的 液体 到 覆盖 这 鱼 .

加入番茄酱、胡椒粉和足够的水，使液体足以没过鱼身。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .
Add the fish and let it simmer over a slow fire until it is done .
添加 这 鱼 和 让 它 煨 超过 一个 慢的 火 直到 它 是 完毕 .

加入鱼，用小火慢炖至熟透。

[ˌsiːnjɔː'riːnɑː]['aɪriːn] - . [[eit]]
Signorina Irene Merlani . [8]
西尼奥里纳 艾琳 - . [8]

艾琳·梅拉尼小姐。[8]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .
See Suggestions , page 5 .
看 建议 , 页 5 .

参见第 5 页“建议”。

['kɒdfɪʃ] [krəu'kets]
CODFISH CROQUETTES
鳕鱼 炸丸子

鳕鱼丸子

- [ˌdiː 'aɪ] ['bækələ]
Cotolette di Baccala
- 迪 高中毕业会考

鳕鱼排

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[sɔːlt] ['kɒdfɪʃ]
salt codfish
盐 鳕鱼

咸鳕鱼

[ˌtuːˈtuː] ['æntʃəviz] [[naɪn]]

2	**anchovies**	**[**	**9**	**]**
2	凤尾鱼	[	9	]

条凤尾鱼[9]

[ə; eɪ][sprɪg][ɒv; əv] ['pɑːsli]

A	**sprig**	**of**	**parsley**
一个	枝	的	香菜

一小枝欧芹

['greɪtɪd] [tʃiːz]

Grated	**cheese**
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] ['bredkrʌmz]

½	**cup**	**breadcrumbs**
½	杯子	面包屑

半杯面包屑

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]

1	**tablespoon**	**butter**
1	汤匙	黄油

1汤匙黄油

['pepə(r)]

Pepper
胡椒

胡椒

[fleɪk] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

Flake	**the**	**codfish**	**and**	**put**	**it**	**on**	**the**	**fire**	**in**	**cold**	**water**	**.**
薄片	这	鳕鱼	和	放	它	在	这	火	在	寒冷的	水	.

将鳕鱼撕成小块，放在冷水中用火加热。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [dreɪn] .

When	**it**	**has**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**remove**	**from**	**fire**	**and**	**drain**	**.**
什么时候	它	有	来	到	一个	熬	消除	从	火	和	流走	.

水烧开后关火，沥干水分。

[kliːn] [ðə; ði] ['æntʃəviz] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] [ænd; ənd] ['pɑːsli] .

Clean	**the**	**anchovies**	**and**	**chop**	**them**	**together**	**with**	**the**	**codfish**	**and**	**parsley**	**.**
干净的	这	凤尾鱼	和	劈	他们	一起	和	这	鳕鱼	和	香菜	.

将凤尾鱼洗净，与鳕鱼和欧芹一起切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] ['mɔɪsn] ['θʌrəli] .

Add	**enough**	**hot**	**water**	**to**	**the**	**bread**	**crumbs**	**and**	**butter**	**to**	**moisten**	**thoroughly**	**.**
添加	足够的	热的	水	到	这	面包	面包屑	和	黄油	到	濡	彻底	.

加入足够的热水，使面包屑和黄油充分湿润。

[mɪks] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [fɔːm] ['ɪntuː] [krəu'kets] [ænd; ənd][dɪp]['ɪntuː] [eg] [ænd; ənd]

Mix	**with**	**the**	**other**	**ingredients**	**Form**	**into**	**croquettes**	**and**	**dip**	**into**	**egg**	**and**
混合	和	这	其他	原料	形式	进入	炸丸子	和	蘸	进入	蛋	和

[krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .

crumbs	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**fat**	**.**
面包屑	和	炒	在	深的	胖的	.

与其他配料混合，做成炸丸子，蘸上蛋液和面包屑，放入油锅中炸至金黄。

[sɜːv] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ɔː(r)] ['sɪmpli] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['lemən] . [[naɪn]]

Serve	**with**	**tomato**	**sauce**	**or**	**simply**	**garnish**	**with**	**lemon**	**.**	**[**	**9**	**]**
服务	和	番茄	酱	或者	简单地	装饰	和	柠檬	.	[	9	]

可佐以番茄酱食用，或简单地用柠檬装饰。[9]

[siː] [sə'dʒestʃənz] , [peɪdʒ][faɪv] .

See	**Suggestions**	**,**	**page**	**5**	**.**
看	建议	,	页	5	.

参见第 5 页“建议”。

[miːts]

Meats
肉类

肉类

[fraɪd] [tʃɪpt] [viːl]

FRIED	**CHIPPED**	**VEAL**
油煎	缺口	小牛肉

炸碎小牛肉

-

Frittura
-

[pɪ'kɑːtə]

Piccata
皮卡塔

炸肉片

[viːl]

Veal
小牛肉

小牛肉

['flaʊə(r)]

Flour
面粉

面粉

['bʌtə(r)]

Butter
黄油

黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgə(r)]

1	**tablespoon**	**vinegar**
1	汤匙	醋

1汤匙醋

[tʃɒpt] ['pɑːsli]

Chopped	**parsley**
切碎	香菜

切碎的欧芹

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]

Salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[teɪk] ['eni] [piːs] [ɒv; əv] [viːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] [ɪn] [smɔːl] [ɪ'regjələ(r)]
Take **any** **piece** **of** **veal** **and** **slice** **it** **as** **thin** **as** **possible** **in** **small** **irregular**
拿 任何 片 的 小牛肉 和 片 它 作为 薄的 作为 可能的 在 小的 不规律的
['slaɪsɪz] [laɪk] [tʃɪpt] [biːf] .
slices **like** **chipped** **beef** **.**
切片 喜欢 缺口 牛肉 .

取一块小牛肉，尽可能切成薄片，切成不规则的小片，就像牛肉碎一样。

[rəʊl] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [pʊt] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn] ; [wen] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)]
Roll **in** **flour** **,** **put** **butter** **in** **frying** **pan** **;** **when** **hot** **add** **the** **vinegar** **and** **stir**
卷 在 面粉 , 放 黄油 在 煎炸 平底锅 ; 什么时候 热的 添加 这 醋 和 搅拌
[hɑːd] .
hard **.**
难的 .

将面团滚上面粉，在煎锅里放入黄油；黄油融化后加入醋，用力搅拌。

[leɪ] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [viːl] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ['əʊvə(r)]
Lay **in** **the** **slices** **of** **veal** **and** **sprinkle** **salt** **,** **pepper** **and** **chopped** **parsley** **over**
莱 在 这 切片 的 小牛肉 和 撒 盐 , 胡椒 和 切碎 香菜 超过
[ˌaɪ 'tiː] .
it **.**
它 .

铺上小牛肉片，撒上盐、胡椒粉和切碎的欧芹。

['səʊteɪ] [fɜːst] [ɒn] [wʌn] [saɪd] , [ðen] [ɒn] [ðə; ðɪ] ['ʌðə(r)] , ['tɜːnɪŋ] [iːtʃ] [piːs] ['seprətli] .
sauté **first** **on** **one** **side** **,** **then** **on** **the** **other** **,** **turning** **each** **piece** **separately** **.**
炒 第一的 在 一 边 , 然后 在 这 其他 , 转弯 每个 片 分别地 .

先煎一面，再煎另一面，每块食材都要分别翻面。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [ɪts] [əʊn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] [sɔːs] [pɔː] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
Serve **hot** **with** **its** **own** **butter** **and** **vinegar** **sauce** **poured** **over** **it** **.**
服务 热的 和 它是自己的 黄油 和 醋 酱 倾倒 超过 它 .

趁热食用，淋上特制的黄油醋汁。

[ˌɛmˌɛm'iː] .
Mme **.**
夫人 .

夫人

- .
Varesi **.**
- .

瓦雷西。

['skæləpt; 'skɒləpt] [miːt]
SCALLOPED **MEAT**
扇贝状的 肉

扇贝肉

[piːætoʊ] [ˌdiː 'aɪ] ['kɑːrneɪ] [ɑːvɑːnzɑːtə]
Piatto **di** **Carne** **Avanzata**
皮亚托 迪 肉 avanzata

皮亚托·迪·卡内·阿万扎塔

['eni] [left] ['əʊvə(r)] [miːt]
Any **left** **over** **meat**
任何 左边 超过 肉

剩余的肉

['ʌnjənz]
Onions
洋葱

洋葱

[tə'mɑːtəʊz] , [freʃ] [ɔː(r)] [kænd]
Tomatoes , fresh or canned
西红柿 , 新鲜的 或者 罐装

西红柿，新鲜的或罐装的

['flaʊə(r)]
Flour
面粉

面粉

['bʌtə(r)][ɔː(r)]['bʌtə(r)] ['sʌbstɪtjuːt]
Butter or butter substitute
黄油 或者 黄油 代替

黄油或黄油替代品

['sɪftɪd] [bred] [krʌmz]
Sifted bread crumbs
筛过的 面包 面包屑

筛过的面包屑

[sɔːlt]
Salt
盐

盐

['pepə(r)]
Pepper
胡椒

胡椒

['ɪntuː][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['θɪnli] [slaɪst] ['ʌnjən] ,
Into the bottom of a baking dish put a layer of thinly sliced onion ,
进入 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 放 一个 层 的 薄薄的 切片 洋葱 ,

在烤盘底部铺一层切成薄片的洋葱，

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [dɑːts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
salt , pepper , a sprinkling of flour and a few dots of butter ,
盐 , 胡椒 , 一个 洒 的 面粉 和 一个 很少 点 的 黄油 ,

盐、胡椒粉、少许面粉和几小块黄油，

[ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [kʊkt] [miːt] [slaɪst] ['veri] [θɪn] , [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv]['ʌnjən]
then a layer of the cooked meat sliced very thin , another layer of onion
然后 一个 层 的 这 煮熟 肉 切片 非常 薄的 , 其他 层 的 洋葱
[ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ,
and seasoning ,
和 调料 ,

然后铺上一层切成薄片的熟肉，再铺上一层洋葱和调味料。

[ænd; ənd] [ðen] [wʌn][ɒv; əv] [miːt] ,
and then one of meat ,
和 然后 一 的 肉 ,

然后是一份肉，

['mɔɪsnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'keɪʒnəli] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [suːp] [stɒk] [ɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ]
moistening it occasionally with a tablespoon of soup stock or hot water in which
润湿 它 偶尔 和 一个 汤匙 的 汤 库存 或者 热的 水 在 哪个
[ə; eɪ]['buːjɒn; 'buːjõ][kjuːb][hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] .
a bouillon cube has been dissolved .
一个 肉汤 立方体 有 到过 溶解 .

偶尔用一汤匙汤汁或将浓汤宝溶解在热水中，使其湿润。

[rɪˈpiːt] [ðɪs] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [ˈnɪəli] [fʊl] .

Repeat	**this**	**until**	**the**	**dish**	**is**	**nearly**	**full**	**.**
重复	这	直到	这	盘子	是	几乎	满的	.

重复此步骤，直到盘子快要装满为止。

[lɑːst] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈleɪə(r)] [ɒv; əv] [rɔː] [təˈmɑːtəʊz] ([kænd] [təˈmɑːtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [tuː; tə] [sɜːv]

Last	**put**	**in**	**a**	**layer**	**of**	**raw**	**tomatoes**	**(**	**canned**	**tomatoes**	**may**	**be**	**made**	**to**	**serve**
最后的	放	在	一个	层	的	生的	西红柿	(	罐装	西红柿	可能	是	制成	到	服务

[ðə; ði] [ˈpɜːpəs]) [ænd; ənd] [ˈkʌvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [bred] [krʌmz] ,

the	**purpose**	**)**	**and**	**cover**	**the**	**top**	**with**	**bread**	**crumbs**	**,**
这	目的	)	和	覆盖	这	顶部	和	面包	面包屑	,

最后铺上一层生番茄（也可以用罐装番茄代替），并在上面撒上面包屑。

[sɔːlt] , [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [ˈbɪts] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] .

salt	**,**	**pepper**	**and**	**bits**	**of**	**butter**	**.**
盐	,	胡椒	和	比特	的	黄油	.

盐、胡椒粉和几块黄油。

[beɪk] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] - [hɑːf] [ˈaʊə(r)] .

Bake	**in**	**the**	**oven**	**for**	**one**	**-**	**half**	**hour**	**.**
烤	在	这	烤箱	为了	一	-	一半	小时	.

放入烤箱烘烤半小时。

[ˌsiːnjɔːˈriːnɑː] [ˈaɪriːn] - .

Signorina	**Irene**	**Merlani**	**.**
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[miːt] [ˈsʊflei]

MEAT	**SOUFFLÉ**
肉	舒芙蕾

肉馅舒芙蕾

[flæm] [ˌdiː ˈaɪ] [ˈkɑːrneɪ] [ɑːvɑːnzɑːtə]

Flam	**di**	**Carne**	**Avanzata**
弗拉姆	迪	肉	avanzata

弗拉姆·迪·卡内·阿万扎塔

[wʌn] [kʌp] [kəʊld] [bɔɪld] [ɔː(r)] [rəʊst] [miːt] [tʃɒpt] [faɪn]

1	**cup**	**cold**	**boiled**	**or**	**roast**	**meat**	**chopped**	**fine**
1	杯子	寒冷的	煮沸	或者	烤	肉	切碎	美好的

杯切碎的冷煮或烤肉

[wʌn] [ˌəʊ ˈzed] .

1	**oz**	**.**
1	盎司	.

1盎司

[ˈbʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈflaʊə(r)]

1	**tablespoon**	**flour**
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

[ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] , [tuː; tə] [teɪst]

Grated	**cheese**	**,**	**to**	**taste**
磨碎的	奶酪	,	到	品尝

磨碎的奶酪，适量

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk]

1	pint	of	milk
1	品脱	的	牛奶

1品脱牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[sɔːlt] , ['pepə(r)]

Salt	,	pepper
盐	,	胡椒

盐、胡椒

[meɪk] [ðə; ði]['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪlk]['ɪntuː][ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [baɪ] ['meltɪŋ] [ðə; ði]['bʌtə(r)] ,

Make	the	butter	,	flour	and	milk	into	a	white	sauce	by	melting	the	butter	,
制作	这	黄油	,	面粉	和	牛奶	进入	一个	白色的	酱	经过	融化	这	黄油	,

将黄油、面粉和牛奶融化，制成白酱。

['kʊkɪŋ] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ['bʌbəlz] [ænd; ənd] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [braʊn] ,

cooking	the	flour	in	it	until	the	mixture	bubbles	and	begins	to	brown	,
烹饪	这	面粉	在	它	直到	这	混合物	气泡	和	开始	到	棕色的	,

将面粉放入锅中煮至混合物起泡并开始变成褐色，

[ðen] ['ædɪŋ] [ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] .

then	adding	the	milk	and	cooking	until	it	is	smooth	.
然后	添加	这	牛奶	和	烹饪	直到	它	是	光滑的	.

然后加入牛奶，煮至顺滑。

[let] [ðɪs] [kuːl] .

Let	this	cool	.
让	这	凉爽的	.

让它冷却一下。

[braʊn] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][fæt][ɔː(r)] ['drɪpɪŋ] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Brown	the	meat	in	a	saucepan	with	a	little	fat	or	drippings	,	salt	and	pepper	.
棕色的	这	肉	在	一个	平底锅	和	一个	小的	胖的	或者	滴落物	,	盐	和	胡椒	.

用少许油脂、盐和胡椒粉，在平底锅中将肉煎至棕色。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd][ðə; ði] [egz] [wel]

Take	it	from	the	fire	and	add	the	white	sauce	and	the	eggs	well
拿	它	从	这	火	和	添加	这	白色的	酱	和	这	鸡蛋	出色地

['biːt(ə)n] .

beaten	.
被打败	.

将锅从火上移开，加入白酱和打散的鸡蛋。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Season	with	grated	cheese	,	salt	and	pepper	.
季节	和	磨碎的	奶酪	,	盐	和	胡椒	.

用磨碎的奶酪、盐和胡椒粉调味。

['bʌtə(r)][ə; eɪ] [məʊld] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [bred] [krʌmz] ,

Butter	a	mould	and	sprinkle	it	with	bread	crumbs	,
黄油	一个	模具	和	撒	它	和	面包	面包屑	,

在模具上涂抹黄油，然后撒上面包屑。

[fɪl] [wɪð] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [stiːm] [ɔː(r)] [beɪk] [æz; əz][ə; eɪ] ['kʌstəd] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .

fill	with	the	mixture	and	steam	or	bake	as	a	custard	for	an	hour	.
充满	和	这	混合物	和	蒸汽	或者	烤	作为	一个	蛋奶冻	为了	一个	小时	.

将混合物填入其中，然后像烤蛋羹一样蒸或烤一个小时。

[sɜːv] [wɪð] ['eni] [gʊd] [miːt] [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Serve with any good meat or tomato sauce .
服务 和 任何 好的 肉 或者 番茄 酱 .

可搭配任何优质肉类或番茄酱食用。

[ˌsiːnjɔː'riːnɑː]['aɪriːn] - .
Signorina Irene Merlani .
西尼奥里纳 艾琳 - .

艾琳·梅拉尼小姐。

[miːt] ['ɒmlət]
MEAT OMELETTE
肉 煎蛋卷

肉馅煎蛋卷

[pɑːlpɛtoʊn]
Polpettone
波尔佩托内

波尔佩托内

[kəʊld] [bɔɪld] [miːt]
Cold boiled meat
寒冷的 煮沸 肉

冷煮肉

[æn; ən] [eg]
An egg
一个 蛋

鸡蛋

[bred] [krʌmz]
Bread crumbs
面包 面包屑

面包屑

['bʌtə(r)] , [hɒt]['wɔːtə(r)]
Butter , hot water
黄油 , 热的 水

黄油，热水

[tʃɒp] [ɔː(r)][graɪnd][kəʊld] [bɔɪld] [miːt] [ænd; ənd] [fɔːm] ['ɪntuː][æn; ən]['əʊv(ə)l] [keɪk] ['ɑːftə(r)] ['mɪksɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]
Chop or grind cold boiled meat and form into an oval cake after mixing it
劈 或者 研磨 寒冷的 煮沸 肉 和 形式 进入 一个 椭圆形 蛋糕 后 混合 它
[wɪð] [ɪ'nʌf] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] ([səʊkt] [ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]
with enough slightly beaten egg and bread crumbs (soaked in hot water and
和 足够的 轻微地 被打败 蛋 和 面包 面包屑 (浸泡过 在 热的 水 和
['siːz(ə)nd] [wɪð] ['bʌtə(r)]) [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][həʊld][ɪts] [ʃeɪp] .
seasoned with butter) to make it hold its shape .
经验丰富的 和 黄油) 到 制作 它 抓住 它是 形状 .

将冷煮熟的肉切碎或绞碎，与适量的略微打散的鸡蛋和面包屑（用热水浸泡并用黄油调味）混合，揉成椭圆形饼状，使其保持形状。

['səʊteɪ][ɒn][wʌn][saɪd][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Sauté on one side in a frying pan .
炒 在 一 边 在 一个 煎炸 平底锅 .

用煎锅煎一面。

[tuː; tə] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][juːz][ə; eɪ] [pleɪt] [ɔː(r)]['kʌvə(r)][səʊ][æz; əz][nɒt][tuː; tə] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] .
To turn it use a plate or cover so as not to break it .
到 转动 它 使用 一个 盘子 或者 覆盖 所以 作为 不是 到 休息 它 .

翻转时请使用盘子或盖子，以免弄碎它。

['səʊteɪ][ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] .

Sauté	**on**	**the**	**other**	**side**	**.**
炒	在	这	其他	边	.

翻面煎一下。

[lɪft] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði][fæt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði][pæn] [meɪk] [ə; eɪ]['greɪvi]

Lift	**it**	**from**	**the**	**pan**	**and**	**with**	**the**	**fat**	**remaining**	**in**	**the**	**pan**	**make**	**a**	**gravy**
举起	它	从	这	平底锅	和	和	这	胖的	其余的	在	这	平底锅	制作	一个	肉汁

[tuː; tə][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,

to	**pour**	**over**	**it**	**,**
到	倒	超过	它	,

将肉从锅中取出，用锅里剩下的油脂做成肉汁浇在上面。

[wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [ɪn'rɪtʃt] [baɪ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]

which	**may**	**be**	**enriched**	**by**	**the**	**addition**	**of**	**a**	**beaten**	**egg**	**and**	**a**	**dash**	**of**
哪个	可能	是	富含	经过	这	添加	的	一个	被打败	蛋	和	一个	短跑	的

['lemən][dʒuːs][dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['teɪkən][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] .

lemon	**juice**	**just**	**as**	**it**	**is**	**taken**	**from**	**the**	**fire**	**.**
柠檬	汁	只是	作为	它	是	已采取	从	这	火	.

刚从火上取下时，可以加入打散的鸡蛋和少许柠檬汁，使其味道更加浓郁。

[ə; eɪ] [pɑːlpɛtoʊn] [frɒm; frəm] [left] ['əʊvə(r)] [suːp] [miːt] ['ɒf(ə)n] [fɔːmz] [ðə; ði]['sekənd] [kɔːs] [tuː; tə][ə; eɪ]

A	**Polpettone**	**from**	**left**	**over**	**soup**	**meat**	**often**	**forms**	**the**	**second**	**course**	**to**	**a**
一个	波尔佩托内	从	左边	超过	汤	肉	经常	表格	这	第二	课程	到	一个

[miːl] ,

meal	**,**
一顿饭	,

用汤里剩下的肉做成的肉丸（Polpettone）通常作为一顿饭的第二道菜。

[ðə; ði][fɜːst] [kɔːs] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [ðə; ði] [suːp] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðɪs] [miːt] [wɪð]

the	**first**	**course**	**of**	**which**	**has**	**been**	**the**	**soup**	**made**	**from**	**this**	**meat**	**with**
这	第一的	课程	的	哪个	有	到过	这	汤	制成	从	这	肉	和

['vedʒtəb(ə)lz][ɔː(r)][ˌmækə'rəʊni] [kʊkt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

vegetables	**or**	**macaroni**	**cooked**	**in**	**it**	**.**
蔬菜	或者	通心粉	煮熟	在	它	.

第一道菜是用这种肉做成的汤，里面可以加入蔬菜或通心粉一起煮。

[stjuː] [ɒv; əv] [biːf] [ɔː(r)] [viːl] [wɪð] [ˌmækə'rəʊni]

STEW	**OF**	**BEEF**	**OR**	**VEAL**	**WITH**	**MACARONI**
炖	的	牛肉	或者	小牛肉	和	通心粉

牛肉或小牛肉炖通心粉

[stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ][vɪ'tɛloʊ][kɒn] [ˌmækə'roʊni]

Stufato	**di**	**Vitello**	**con**	**Maccheroni**
斯图法托	迪	小牛肉	康	通心粉

斯图法托·迪·维泰洛与通心粉

1½ ['ɛl'biː'ɛs] .

1½	**lbs**	**.**
1½	磅	.

1.5磅

[biːf] [ɔː(r)] [viːl] ['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['stjuːɪŋ]

beef	**or**	**veal**	**suitable**	**for**	**stewing**
牛肉	或者	小牛肉	合适的	为了	炖

适合炖煮的牛肉或小牛肉

¼ [kʌp]['vedʒtəb(ə)l][ɔɪl][ɔː(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

¼	**cup**	**vegetable**	**oil**	**or**	**shortening**
¼	杯子	蔬菜	油	或者	缩短

¼ 杯植物油或起酥油

[wʌn] [kʌp] [brɒθ] [ɔː(r)] ['saʊə(r)] [mɪlk]

1	cup	broth	or	sour	milk
1	杯子	肉汤	或者	酸的	牛奶

杯肉汤或酸奶

[ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz]

2	large	onions
2	大的	洋葱

2个大洋葱

[sɔːlt]

Salt
盐

盐

['pepə(r)]

Pepper
胡椒

胡椒

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [iːtʃ] [piːs] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

Cut	the	meat	into	little	pieces	and	season	each	piece	with	salt	and	pepper	.
切	这	肉	进入	小的	件	和	季节	每个	片	和	盐	和	胡椒	.

将肉切成小块，每块都用盐和胡椒粉调味。

[tʃɒp] [ðə; ði] ['ʌnjənz] ['veri] [faɪn] [ɔː(r)] [pʊt] [ðem; ðəm] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndə(r)] ,

Chop	the	onions	very	fine	or	put	them	through	the	meat	grinder	,
劈	这	洋葱	非常	美好的	或者	放	他们	通过	这	肉	磨床	,

将洋葱切成非常细的碎末，或者用绞肉机绞碎。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [braʊn] [ɪn] [ðə; ði] [fæt] .

and	fry	them	brown	in	the	fat	.
和	炒	他们	棕色的	在	这	胖的	.

用油煎至棕色。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [əb'zɔːbd] [ɔːl] [ðə; ði] [fæt] [ænd; ənd] [ɪz]

Put	in	the	meat	and	let	it	cook	until	it	has	absorbed	all	the	fat	and	is
放	在	这	肉	和	让	它	厨师	直到	它	有	吸收	全部	这	胖的	和	是

['slaɪtli] [braʊn] .

slightly	browned	.
轻微地	棕色	.

放入肉，煮至吸收所有油脂并略呈褐色。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

适合美国厨房的实用意大利食(Practical Italian recipes for American)

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [brɒθ] [ɔː(r)][mɪlk][ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː] [kʊk] [ˈəʊvə(r)][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈfaɪə(r)] .

Add	**the**	**broth**	**or**	**milk**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**over**	**a**	**moderate**	**fire**	**.**
添加	这	肉汤	或者	牛奶	和	让	它	厨师	超过	一个	缓和	火	.

加入肉汤或牛奶，用中火煮。

[æz; əz][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [wɪð] [ðɪs] [stjuː] [sɜːv] [ˌmækə'rəʊni] [bɔɪld] , [dreɪnd] [ænd; ənd] ['siːz(ə)nd] [wɪð]

As	**a**	**vegetable**	**with**	**this**	**stew**	**serve**	**macaroni**	**boiled**	**,**	**drained**	**and**	**seasoned**	**with**
作为	一个	蔬菜	和	这	炖	服务	通心粉	煮沸	,	排水	和	经验丰富的	和

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [-] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] .

tomato	**sauce**	**[**	**10**	**]**	**and**	**butter**	**.**
番茄	酱	[	-	]	和	黄油	.

作为这道炖菜的配菜，可以将煮熟、沥干水分的通心粉用番茄酱[10]和黄油调味。

[ˌsiːnjɔː'riːnɑː]['aɪriːn] - . [-]

Signorina	**Irene**	**Merlani**	**.**	**[**	**10**	**]**
西尼奥里纳	艾琳	-	.	[	-	]

艾琳·梅拉尼小姐。[10]

[siː] [peɪdʒ][faɪv] .

See	**page**	**5**	**.**
看	页	5	.

参见第5页。

['pɪdʒɪns] [ɪn] ['kɔːnmiːl]

PIGEONS	**IN**	**CORNMEAL**
鸽子	在	玉米粉

玉米粉鸽子

- [kɒn] [pə'lentə]

Piccioni	**con**	**Polenta**
-	康	玉米粥

Piccioni con Polenta

['pɪdʒɪns]

Pigeons
鸽子

鸽子

['bʌtə(r)]

Butter
黄油

黄油

[tʃɒpt] ['ʌnjən]

Chopped	**onion**
切碎	洋葱

切碎的洋葱

[stɒk] , [ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['buːjɒn; 'buːjõ] [kjuːbz]

Stock	**,**	**or**	**boiling**	**water**	**and**	**bouillon**	**cubes**
库存	,	或者	沸腾	水	和	肉汤	立方体

高汤，或者沸水和浓汤宝

[seɪdʒ]

Sage
圣人

圣人

['jeləʊ] ['kɔːnmiːl]
Yellow **cornmeal**
黄色的 玉米粉

黄玉米粉

[sɔːlt] , ['pepə(r)]
Salt **,** **pepper**
盐 , 胡椒

盐、胡椒

[meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['kɔːnmiːl] [mʌʃ] , ['θʌrəli] [kʊkt] .
Make **a** **stiff** **cornmeal** **mush** **,** **thoroughly** **cooked** **.**
制作 一个 僵硬的 玉米粉 糊状物 , 彻底 煮熟 .

用玉米粉做成浓稠的糊状，彻底煮熟。

[kʌt] [ðə; ði] ['pɪdʒɪns] [ɪn] ['kwɔːtəz] [ɔː(r)]['iːv(ə)n][smɔːlə(r)] ['piːsɪz] .
Cut **the** **pigeons** **in** **quarters** **or** **even** **smaller** **pieces** **.**
切 这 鸽子 在 四分之一 或者 甚至 较小的 件 .

将鸽子切成四块，甚至更小的块。

[braʊn] [ðem; ðəm][ɪn]['bʌtə(r)] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['ʌnjən] .
Brown **them** **in** **butter** **with** **salt** **,** **pepper** **and** **a** **little** **chopped** **onion** **.**
棕色的 他们 在 黄油 和 盐 , 胡椒 和 一个 小的 切碎 洋葱 .

用黄油、盐、胡椒粉和少许洋葱碎将它们煎至棕色。

['kʌvə(r)] [wɪð] [stɒk] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv][seɪdʒ][ænd; ənd] [stjuː] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)]
Cover **with** **stock** **,** **add** **a** **bit** **of** **sage** **and** **stew** **slowly** **for** **an** **hour**
覆盖 和 库存 , 添加 一个 少量 的 圣人 和 炖 缓慢地 为了 一个 小时
[ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] .
and **a** **half** **.**
和 一个 一半 .

倒入高汤，加入少许鼠尾草，慢炖一个半小时。

[ɪf] [ðə; ði][bɜ͗dz][ɑː(r); ə(r)] [jʌŋ] [les] [taɪm] [wɪl] [duː; də] .
If **the** **birds** **are** **young** **less** **time** **will** **do** **.**
如果 这 鸟类 是 年轻的 较少的 时间 将要 做 .

如果鸟儿还小，时间就短一些。

[laɪn] [ə; eɪ] [raʊnd] [dɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [mʌʃ] , ['hɒləʊd] [aʊt] .
Line **a** **round** **dish** **with** **the** **mush** **,** **hollowed** **out** **.**
线 一个 圆形的 盘子 和 这 糊状物 , 空心的 出去 .

将粥铺在挖空的圆形盘子里。

[leɪ] [ðə; ði] ['pɪdʒɪns] [wɪð] [ðeə(r)] [sɔːs] [ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [ðɪs] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Lay **the** **pigeons** **with** **their** **sauce** **inside** **of** **this** **and** **serve** **hot** **.**
莱 这 鸽子 和 他们的 酱 里面 的 这 和 服务 热的 .

将鸽子连同酱汁一起放在这个容器里，趁热食用。

['smʌðə] ['tʃɪkɪn]
SMOTHERED **CHICKEN**
窒息 鸡

焖鸡

[stuːfɑːtoʊ][ˌdiː 'aɪ]['pɒloʊ]
Stufato **di** **Pollo**
斯图法托 迪 鸡肉

鸡肉烤肉

[ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] ([ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [weɪ] [tuː; tə] [kʊk] [ə; eɪ] [tʌf] [faʊl])
A **chicken** **(** **this** **is** **an** **excellent** **way** **to** **cook** **a** **tough** **fowl** **)**
一个 鸡 (这 是 一个 出色的 方式 到 厨师 一个 艰难的 鸡)

一只鸡（这是烹饪难嚼禽肉的绝佳方法）

[fɔːr][ˌəʊ ˈzed] .

4	**oz**	**.**
4	盎司	.

4盎司

[fæt] , [hɑːf][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][hɑːf][lɑːd] , [ɔː(r)]['eni] ['sʌbstɪtjuːt]

fat	**,**	**half**	**butter**	**and**	**half**	**lard**	**,**	**or**	**any**	**substitute**
胖的	,	一半	黄油	和	一半	猪油	,	或者	任何	代替

脂肪，一半黄油和一半猪油，或任何替代品

[wʌn][kʌp][təˈmɑːtəʊz] [stjuːd] [daʊn] [ænd; ənd][pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv]

1	**cup**	**tomatoes**	**stewed**	**down**	**and**	**put**	**through**	**a**	**sieve**
1	杯子	西红柿	炖	向下	和	放	通过	一个	筛

杯番茄炖煮后过筛

[wʌn]['kærət]

1	**carrot**
1	胡萝卜

1根胡萝卜

[wʌn]['ʌnjən]

1	**onion**
1	洋葱

1个洋葱

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

Boiling	**water**
沸腾	水

开水

[wʌn] [stɔːk] ['seləri]

1	**stalk**	**celery**
1	茎	芹菜

根芹菜

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,

Cut	**up**	**the**	**chicken**	**,**
切	向上	这	鸡	,

将鸡肉切块，

[rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði][lɑːd][ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌðə(r)][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði][fæt] .

rub	**it**	**with**	**the**	**lard**	**and**	**brown**	**it**	**in**	**the**	**other**	**half**	**of**	**the**	**fat**	**.**
擦	它	和	这	猪油	和	棕色的	它	在	这	其他	一半	的	这	胖的	.

用猪油涂抹，然后在另一半油脂中煎至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [streɪnd] [təˈmɑːtəʊ] , [ðen] [ðə; ði] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ,

Add	**the**	**strained**	**tomato**	**,**	**then**	**the**	**finely**	**chopped**	**onion**	**,**
添加	这	紧张	番茄	,	然后	这	精细地	切碎	洋葱	,

加入沥干水分的番茄，然后加入切碎的洋葱。

['faɪnəli][ðə; ði]['kærət][ænd; ənd] ['seləri] [kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]

finally	**the**	**carrot**	**and**	**celery**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**,**	**and**	**season**	**with**	**salt**	**and**
最后	这	胡萝卜	和	芹菜	切	进入	小的	件	,	和	季节	和	盐	和

['pepə(r)] .

pepper	**.**
胡椒	.

最后将胡萝卜和芹菜切成小块，用盐和胡椒粉调味。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] ['tendə(r)] , ['ædɪŋ] [hɒt]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː]

Let	it	simmer	slowly	until	perfectly	tender	,	adding	hot	water	enough	to	keep	it
让	它	煨	缓慢地	直到	完美	投标	,	添加	热的	水	足够的	到	保持	它

[mɔɪst] ,

moist	,
潮湿	,

小火慢炖至完全软烂，期间加入适量热水保持水分。

[frɒm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] , [æz; əz][ðə; ðiˌ] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ] [kʊks] [ə'weɪ] .

from	time	to	time	,	as	the	strained	tomato	cooks	away	.
从	时间	到	时间	,	作为	这	紧张	番茄	厨师	离开	.

不时地，随着滤出的番茄汁在烹煮过程中蒸发掉。

[ˌsiːnjɔː'riːnɑː]['aɪriːn] - .

Signorina	Irene	Merlani	.
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

['tʃɪkɪn] ['ɑːlə] [kəkʃɪeɪ'tɔːrə]

CHICKEN	ALLA	CACCIATORA
鸡	阿拉	猎人

猎人式鸡肉

['pɒloʊ]['ɑːlə][kəkʃɪeɪ'tɔːrə]

Pollo	alla	Cacciatora
鸡肉	阿拉	猎人

猎人鸡

[ə; eɪ] ['tʃɪkɪn]

A	chicken
一个	鸡

一只鸡

[wʌn][paɪnt] [freʃ] [ɔː(r)] [kænd] [tə'mɑːtəʊz]

1	pint	fresh	or	canned	tomatoes
1	品脱	新鲜的	或者	罐装	西红柿

品脱新鲜或罐装番茄

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

[fæt][sɔːlt] [pɔːk] [ɔː(r)]['beɪkən]

fat	salt	pork	or	bacon
胖的	盐	猪肉	或者	熏肉

肥咸猪肉或培根

['flaʊə(r)]

Flour
面粉

面粉

[sɪks] [swiːt] [griːn] ['pepəz]

6	sweet	green	peppers
6	甜的	绿色的	辣椒

6个甜青椒

[ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjənz]

2	or	3	medium	sized	onions
2	或者	3	中等的	尺寸	洋葱

2到3个中等大小的洋葱

[graɪnd][ɔː(r)] [tʃɒp] [ðə; ði][sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wɪð] [ðə; ði]['ʌnjənz] [slaɪst]

Grind	**or**	**chop**	**the**	**salt**	**pork**	**and**	**put**	**in**	**a**	**large**	**frying**	**pan**	**with**	**the**	**onions**	**sliced**
研磨	或者	劈	这	盐	猪肉	和	放	在	一个	大的	煎炸	平底锅	和	这	洋葱	切片

[θɪn] .

thin	**.**
薄的	.

将咸肉绞碎或切碎，放入一个大煎锅中，加入切成薄片的洋葱。

[fraɪ][ðə; ði] ['ʌnjənz] ['sləʊli] [ænd; ənd] ['keəfəli] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['gəʊldən] [braʊn] .

Fry	**the**	**onions**	**slowly**	**and**	**carefully**	**until**	**they**	**are**	**golden**	**brown**	**.**
炒	这	洋葱	缓慢地	和	小心	直到	他们	是	金的	棕色的	.

将洋葱慢慢小心地煎至金黄色。

[skɪm] [ðem; ðəm] [aʊt] .

Skim	**them**	**out**	**.**
撇去	他们	出去	.

撇去它们。

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , ['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] ['piːsɪz] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

Cut	**up**	**the**	**chicken**	**,**	**sprinkle**	**the**	**pieces**	**with**	**flour**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**
切	向上	这	鸡	,	撒	这	件	和	面粉	,	盐	和	胡椒	,

将鸡肉切块，在鸡块上撒上面粉、盐和胡椒粉。

[ænd; ənd]['səʊteɪ][ɪn][ðə; ði][fæt] [wɪtʃ] [rɪ'meɪnz] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn] .

and	**sauté**	**in**	**the**	**fat**	**which**	**remains**	**in**	**the**	**frying**	**pan**	**.**
和	炒	在	这	胖的	哪个	遗迹	在	这	煎炸	平底锅	.

然后用煎锅里剩下的油翻炒。

[wen] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] [griːn] ['pepəz] [ænd; ənd][pʊt]

When	**the**	**chicken**	**is**	**brown**	**add**	**the**	**tomatoes**	**and**	**green**	**peppers**	**and**	**put**
什么时候	这	鸡	是	棕色的	添加	这	西红柿	和	绿色的	辣椒	和	放

[bæk] [ðə; ði] ['ʌnjənz] .

back	**the**	**onions**	**.**
后退	这	洋葱	.

鸡肉煎至棕色后，加入西红柿和青椒，再把洋葱放回锅里。

[wen] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][hæv; həv] [kʊkt] [daʊn] [tuː; tə][ə; eɪ] [θɪk] ['greɪvi] [kiːp] ['ædɪŋ] [ɪ'nʌf] [hɒt]

When	**the**	**vegetables**	**have**	**cooked**	**down**	**to**	**a**	**thick**	**gravy**	**keep**	**adding**	**enough**	**hot**
什么时候	这	蔬菜	有	煮熟	向下	到	一个	厚的	肉汁	保持	添加	足够的	热的

['wɔːtə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðeə(r)] ['bɜːnɪŋ] .

water	**to**	**prevent**	**their**	**burning**	**.**
水	到	防止	他们的	燃烧	.

当蔬菜煮成浓稠的肉汁时，要不断加入热水，防止烧焦。

['kʌvə(r)][ðə; ði][pæn] ['taɪtli] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['veri] ['tendə(r)] .

Cover	**the**	**pan**	**tightly**	**and**	**simmer**	**until**	**the**	**chicken**	**is**	**very**	**tender**	**.**
覆盖	这	平底锅	紧紧	和	煨	直到	这	鸡	是	非常	投标	.

盖紧锅盖，小火慢炖至鸡肉非常软嫩。

[ðɪs] [æn; ən] ['eksələnt] [weɪ] [tuː; tə] [kʊk] [tʌf] ['tʃɪkɪnz] .

This	**an**	**excellent**	**way**	**to**	**cook**	**tough**	**chickens**	**.**
这	一个	出色的	方式	到	厨师	艰难的	鸡	.

这是烹饪老鸡肉的绝佳方法。

[faul] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [bɔɪld] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] ,

Fowls	**which**	**have**	**been**	**boiled**	**may**	**be**	**cooked**	**in**	**this**	**way**	**,**
家禽	哪个	有	到过	煮沸	可能	是	煮熟	在	这	方式	,

煮熟的家禽也可以用这种方法烹饪。

[bʌt; bət][ɒv; əv] [kɔːs] [jʌŋ] [ænd; ənd]['tendə(r)] ['tʃɪkɪnz] [wɪl] [hæv; həv][ðə; ði][faɪnə]['fleɪvə(r)] .

but	**of**	**course**	**young**	**and**	**tender**	**chickens**	**will**	**have**	**the**	**finer**	**flavor**	**.**
但	的	课程	年轻的	和	投标	鸡	将要	有	这	更精细	味道	.

当然，鲜嫩的幼鸡味道会更好。

[bɔɪld] [faʊl] [wɪð] [raɪs]
BOILED **FOWL** **WITH** **RICE**
煮沸 鸡 和 米

水煮鸡配米饭

['lɛsoʊ] [ˌdiː 'aɪ]['pɒloʊ][kɒl]['riːzoʊ]
Lesso **di** **Pollo** **col** **Riso**
莱索 迪 鸡肉 科尔 里索

Lesso di Pollo col Riso

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[raɪs]
rice
米

米

[ə; eɪ] [faʊl] ['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ]
A **fowl** **suitable** **for** **boiling**
一个 鸡 合适的 为了 沸腾

适合水煮的家禽

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
Salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

['bʌtə(r)]
Butter
黄油

黄油

['greɪtɪd] [tʃiːz]
Grated **cheese**
磨碎的 奶酪

磨碎的奶酪

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] [faʊl] [ænd; ənd][bɔɪl] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['tendə(r)] .
Cut **up** **the** **fowl** **and** **boil** **until** **it** **is** **tender** **.**
切 向上 这 鸡 和 熬 直到 它 是 投标 .

将家禽切块，煮至软烂。

[wɒʃ] [ðə; ði][raɪs][ænd; ənd] [blɑːntʃ] [ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ]
Wash **the** **rice** **and** **blanch** **it** **by** **letting** **it** **come** **to** **a** **boil** **and** **cook** **a**
洗 这 米 和 焯水 它 经过 出租 它 来 到 一个 熬 和 厨师 一个
[fjuː] ['mɪnɪts] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] .
few **minutes** **in** **salted** **water** **.**
很少 分钟 在 咸的 水 .

将米淘洗干净，放入盐水中煮沸，焯水几分钟。

['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [brɒθ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bɔɪld] [faʊl] .
Finish **cooking** **it** **in** **the** **broth** **from** **the** **boiled** **fowl** **.**
结束 烹饪 它 在 这 肉汤 从 这 煮沸 鸡 .

用煮家禽的汤汁将其煮熟。

[duː; də] [nɒt] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [lɒŋ] [ɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['mʌʃi] .

Do	not	cook	it	too	long	or	it	will	be	mushy	.
做	不是	厨师	它	也	长的	或者	它	将要	是	糊状	.

不要煮太久，否则会变得软烂。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [brɒθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [tuː; tə] [biː; bi] [ʃʊə(r)] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [nɒt] [tuː] [wet]

Add	the	broth	a	little	at	a	time	to	be	sure	the	rice	is	not	too	wet
添加	这	肉汤	一个	小的	在	一个	时间	到	是	当然	这	米	是	不是	也	湿的

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dʌn] .

when	it	is	done	.
什么时候	它	是	完毕	.

分次少量加入肉汤，确保米饭煮好后不会太湿。

['siːz(ə)n] [wɪð] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [eg] [jəʊk] [tuː; tə] [baɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [dʒʌst]

Season	with	cheese	and	butter	and	add	the	egg	yolk	to	bind	it	just
季节	和	奶酪	和	黄油	和	添加	这	蛋	蛋黄	到	绑定	它	只是

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['teɪkən] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .

as	it	is	taken	from	the	fire	.
作为	它	是	已采取	从	这	火	.

趁热加入奶酪和黄油调味，再加入蛋黄使其粘合。

[sɜːv] [æz; əz] [ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [faʊl] .

Serve	as	a	border	around	the	fowl	.
服务	作为	一个	边界	大约	这	鸡	.

用作家禽周围的边框。

['stʌfɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [rəʊst] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki]

STUFFING	FOR	ROAST	CHICKEN	OR	TURKEY
馅	为了	烤	鸡	或者	火鸡

烤鸡或烤火鸡的馅料

[rɪ'pɪeɪnəʊ]

Ripieno
里皮诺

里皮耶诺

[ˌtuː'tuː] [smɔːl] [lɪŋk] ['sɔːsɪdʒɪz]

2	small	link	sausages
2	小的	关联	香肠

2根小香肠

['dʒɪbləts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [faʊl]

Giblets	of	the	fowl
鸡杂	的	这	鸡

家禽的内脏

[wʌn] [kʌp] [draɪ] ['bredkrʌmz]

1	cup	dry	breadcrumbs
1	杯子	干燥	面包屑

杯干面包屑

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['drɪpɪŋ]

1	tablespoon	drippings
1	汤匙	滴落物

1汤匙油滴

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[ə; eɪ] [fjuː] [draɪd] ['mʌʃrʊmz] [-]

A	few	dried	mushrooms	[	11	]
一个	很少	干燥	蘑菇	[	-	]

几朵干蘑菇[11]

['nʌtmeg]

Nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

['veri] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]

Very	little	salt	and	pepper
非常	小的	盐	和	胡椒

少许盐和胡椒

[eit] [ɔː(r)] - [lɑːdʒ] ['rəʊstɪd] ['tʃesnʌts]

8	or	10	large	roasted	chestnuts
8	或者	-	大的	烤	栗子

8或10颗大烤栗子

[braʊn] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒɪz] [ænd; ənd] ['dʒɪbləts] [ɪn] ['drɪpɪŋ] .

Brown	the	sausages	and	giblets	in	drippings	.
棕色的	这	香肠	和	鸡杂	在	滴落物	.

用鸡油将香肠和鸡杂煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [kʊkt] .

Add	a	cup	of	boiling	water	and	simmer	until	cooked	.
添加	一个	杯子	的	沸腾	水	和	煨	直到	煮熟	.

加入一杯沸水，小火慢炖至熟透。

[skɪm] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðeə(r)] [brɒθ] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [tuː; tə] [səʊk] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

Skim	them	from	their	broth	and	put	the	bread	crumbs	to	soak	in	it	.
撇去	他们	从	他们的	肉汤	和	放	这	面包	面包屑	到	浸泡	在	它	.

撇去鱼肉表面的浮沫，将面包屑放入汤中浸泡。

[skɪn] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒɪz] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ɔː(r)] [graɪnd] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['dʒɪbləts] ,

Skin	the	sausages	and	chop	or	grind	them	together	with	the	giblets	,
皮肤	这	香肠	和	劈	或者	研磨	他们	一起	和	这	鸡杂	,

香肠去皮后，与鸡杂一起切碎或绞碎。

['tʃesnʌts] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [wɒʃt] [ænd; ənd] [səʊkt] [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

chestnuts	and	the	mushrooms	which	have	been	washed	and	soaked	in	warm	water	.
栗子	和	这	蘑菇	哪个	有	到过	洗过	和	浸泡过	在	温暖的	水	.

栗子和蘑菇都已洗净并用温水浸泡过。

[mɪks] ['θʌrəli] [wɪð] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] .

Mix	thoroughly	with	the	bread	crumbs	.
混合	彻底	和	这	面包	面包屑	.

与面包屑充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] [bred] [krʌmz] [ɔː(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [ðə; ði] [raɪt] [kən'sɪstənsi] .

Add	more	bread	crumbs	or	hot	water	if	it	is	not	the	right	consistency	.
添加	更多的	面包	面包屑	或者	热的	水	如果	它	是	不是	这	正确的	一致性	.

如果稠度不合适，可以再加些面包屑或热水。

['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['tɜːki] .

Double	the	quantity	for	a	turkey	.
双倍的	这	数量	为了	一个	火鸡	.

如果是火鸡，用量加倍。

[ðɪs] ['dresɪŋ] [ɪz] ['veri] [naɪs] [slaɪst] [kəʊld] . [-]
This dressing is very nice sliced cold . [11]
这 敷料 是 非常 好的 切片 寒冷的 . [-]

这种酱汁切片冷吃也很好吃。[11]

[siː] [peɪdʒ][faɪv] .
See page 5 .
看 页 5 .

参见第5页。

[swiːts]
Sweets
糖果

甜点

['tʃɒklət] ['pʊdɪŋ]
CHOCOLATE PUDDING
巧克力 布丁

巧克力布丁

[buːdiːnoʊ][ˌdiː 'aɪ] [ˌtʃɒkə'lɑːtə]
Budino di Cioccolata
布迪诺 迪 巧克力

巧克力布丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

1½ [sk'weəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]
1½ squares unsweetened chocolate
1½ 正方形 无糖 巧克力

1.5块无糖巧克力

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[θriː][ˌəʊ 'zed] . [graʊnd] [ˌmækə'ruːn]
3 oz . ground macaroons
3 盎司 . 地面 马卡龙

3盎司磨碎的马卡龙

[meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] [ɒv; əv][ðə; ðiː] [egz] , [mɪlk] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['tʃɒklət] .
Make a custard of the eggs , milk , sugar and chocolate .
制作 一个 蛋奶冻 的 这 鸡蛋 , 牛奶 , 糖 和 巧克力 .

用鸡蛋、牛奶、糖和巧克力做成蛋奶糊。

[kʊk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Cook it in a double boiler until it thickens .
厨师 它 在 一个 双倍的 锅炉 直到 它 增厚 .

用双层蒸锅煮至浓稠。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ðiː]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðiː] ['faɪnli] [graʊnd] [ˌmækə'ruːn] ,
Take from the fire and add the finely ground macaroons ,
拿 从 这 火 和 添加 这 精细地 地面 马卡龙 ,

从火上移开，加入磨碎的马卡龙粉。

['stɜːrɪŋ] [ænd; ənd] ['biːtɪŋ] [ðə; ðɪ]['mɪkstʃə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] .

stirring	**and**	**beating**	**the**	**mixture**	**until**	**it**	**is**	**smooth**	**.**
搅拌	和	殴打	这	混合物	直到	它	是	光滑的	.

搅拌并搅打混合物直至顺滑。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [məʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] ['θʌrəli] [ɒn][ðə; ðɪ][aɪs] .

Pour	**into**	**a**	**buttered**	**mould**	**and**	**chill**	**thoroughly**	**on**	**the**	**ice**	**.**
倒	进入	一个	涂黄油的	模具	和	寒意	彻底	在	这	冰	.

倒入涂抹了黄油的模具中，放在冰上彻底冷却。

[ˌsiːnjɔː'riːnɑː]['aɪriːn] - .

Signorina	**Irene**	**Merlani**	**.**
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[ˌzæbaɪ'əʊni]

ZABAIONE
扎巴因

扎巴伊奥内

[wʌn] ['waɪnglɑːs] [mɑː'sɑːlə][ɔː(r)] [mə'dɪərə] [waɪn] (¼ [kʌp])

1	**wineglass**	**Marsala**	**or**	**Madeira**	**wine**	**(**	**¼**	**cup**	**)**
1	酒杯	玛萨拉	或者	马德拉	葡萄酒	(	¼	杯子	)

杯马萨拉酒或马德拉酒（¼ 杯）

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]

1	**tablespoon**	**sugar**
1	汤匙	糖

1汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[biːt] [ðə; ðɪ] [egz] , [biːt] [ɪn][ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [waɪn] .

Beat	**the**	**eggs**	**,**	**beat**	**in**	**the**	**sugar**	**,**	**add**	**the**	**wine**	**.**
打	这	鸡蛋	,	打	在	这	糖	,	添加	这	葡萄酒	.

将鸡蛋打散，加入糖搅拌均匀，再加入葡萄酒。

[kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] , ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [ðə; ðɪ]['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .

Cook	**over**	**a**	**slow**	**fire**	**,**	**beating**	**constantly**	**until**	**the**	**mixture**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
厨师	超过	一个	慢的	火	,	殴打	不断地	直到	这	混合物	开始	到	加厚	.

用小火慢煮，不断搅拌，直到混合物开始变稠。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ]['faɪə(r)][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ə; eɪ]['məʊmənt][səʊ][ðə; ðɪ]['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [nɒt] [kʊk] [tuː; tə][ðə; ðɪ][saɪd][ɒv; əv][ðə; ðɪ][hɒt]['ves(ə)l] .

Take	**from**	**the**	**fire**	**and**	**continue**	**to**	**beat**	**a**	**moment**	**so**	**the**	**mixture**	**will**	**not**	**cook**	**to**	**the**	**side**	**of**	**the**	**hot**	**vessel**	**.**
拿	从	这	火	和	继续	到	打	一个	片刻	所以	这	混合物	将要	不是	厨师	到	这	边	的	这	热的	血管	.

从火上移开，继续搅拌片刻，以免混合物粘在热锅的侧壁上煮熟。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] [smuːð] , ['frɒθi] [kriːm] .

It	**should**	**be**	**a**	**smooth**	**,**	**frothy**	**cream**	**.**
它	应该	是	一个	光滑的	,	泡沫状的	奶油	.

它应该是质地顺滑、泡沫丰富的乳霜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['iːt(ə)n][hɒt] , [pɔː] ['əʊvə(r)] [spʌndʒ] [keɪk] [ɔː(r)] [sɜːvd] [ɪn][tɔːl] ['glɑːsɪz] .

It	**is**	**eaten**	**hot**	**,**	**poured**	**over**	**sponge**	**cake**	**or**	**served**	**in**	**tall**	**glasses**	**.**
它	是	吃	热的	,	倾倒	超过	海绵	蛋糕	或者	服务	在	高的	眼镜	.

可以趁热食用，浇在海绵蛋糕上，或者盛在高脚杯中享用。

[ə; eɪ][skænt] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [baɪ] [wei] [ɒv; əv][və'raɪəti] .

A	scant	teaspoon	of	cinnamon	may	be	added	by	way	of	variety	.
一个	稀少	茶匙	的	肉桂	可能	是	额外	经过	方式	的	种类	.

为了增添风味，可以加入一小勺肉桂粉。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə] [kʊk] [ˌzæbaɪ'əʊni][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ɔː(r)][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [set] ['ɪntuː][ə; eɪ]

It	is	best	to	cook	Zabaione	in	a	double	boiler	or	in	a	dish	set	into	a
它	是	最好的	到	厨师	扎巴因	在	一个	双倍的	锅炉	或者	在	一个	盘子	放	进入	一个

['lɑːdʒə(r)][wʌn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

larger	one	of	boiling	water	,
更大的	一	的	沸腾	水	,

最好用双层蒸锅烹制萨芭雍，或者用一个碗放在盛有沸水的大碗里烹制。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪts]['kɜːd(ə)lɪŋ] .

to	prevent	its	curdling	.
到	防止	它是	凝固	.

防止凝固。

['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] [fruːt] [dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [waɪn] ,

Orange	or	other	fruit	juice	may	be	substituted	for	the	wine	,
橙子	或者	其他	水果	汁	可能	是	替代	为了	这	葡萄酒	,

可以用橙汁或其他果汁代替葡萄酒。

[bʌt; bət][mɑː'sɑːlə][ɪz][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][ænd; ənd] [ɔː'θentɪk] [ɪn'griːdiənt] .

but	Marsala	is	the	original	and	authentic	ingredient	.
但	玛萨拉	是	这	原来的	和	真正的	成分	.

但玛萨拉酒才是正宗的原始原料。

[meɪd] [wɪð] [fruːt] [dʒuːs][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [æn; ən][ək'septəb(ə)l] ['pʊdɪŋ] [sɔːs] .

Made	with	fruit	juice	it	becomes	an	acceptable	pudding	sauce	.
制成	和	水果	汁	它	变成	一个	可接受	布丁	酱	.

用果汁制成后，它就成了一种不错的布丁酱。

[pens'jəʊneɪ]['sæntə]['keɪtərɪnə] , [si'enə] .

Pensione	Santa	Caterina	,	Siena	.
养老金	圣诞老人	卡特琳娜	,	锡耶纳	.

圣卡特琳娜旅馆，锡耶纳。

[mɒnt] [blæŋk]

MONT	BLANC
蒙特	布兰克

勃朗峰

['mɒnti; 'mɒnteɪ]['biːɑːŋkoʊ] , ['dɒltʃeɪ][ˌdiː 'aɪ] -

Monte	Bianco	,	Dolce	di	Castagne
蒙特	比安科	,	杜尔切	迪	-

白山，多尔塞迪卡斯塔尼

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[frentʃ] [ɔː(r)][ɪ'tæliən] ['tʃesnʌts]

French	or	Italian	chestnuts
法语	或者	意大利语	栗子

法国栗子或意大利栗子

[mɪlk] , ['ʃʊgə(r)] , [wɪpt] [kriːm] , ['sɪnəmən]

Milk	,	sugar	,	whipped	cream	,	cinnamon
牛奶	,	糖	,	鞭打	奶油	,	肉桂

牛奶、糖、鲜奶油、肉桂

[bɔɪl] [ðə; ði] ['tʃesnʌts] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] [ænd; ənd] [ðen] [piːl] [ɒf] [ðə; ði] [ʃelz] [ænd; ənd] ['ɪnə(r)]

Boil	**the**	**chestnuts**	**for**	**two**	**hours**	**and**	**then**	**peel**	**off**	**the**	**shells**	**and**	**inner**
熬	这	栗子	为了	二	小时	和	然后	果皮	离开	这	贝壳	和	内

[skɪnz] .

skins	**.**
皮肤	.

将栗子煮两个小时，然后剥去外壳和内皮。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] , [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ]

Put	**them**	**over**	**the**	**fire**	**with**	**a**	**little**	**milk**	**,**	**and**	**mash**	**them**	**to**	**a**
放	他们	超过	这	火	和	一个	小的	牛奶	,	和	捣碎	他们	到	一个

[peɪst] ,

paste	**,**
粘贴	,

将它们放在火上，加少许牛奶，捣成糊状。

['ædɪŋ] [mɔː(r)] [mɪlk] [ɪf] ['nesəsəri] , [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [ɒv; əv] [ə'baʊt] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv]

adding	**more**	**milk**	**if**	**necessary**	**,**	**to**	**make**	**them**	**of**	**about**	**the**	**consistency**	**of**
添加	更多的	牛奶	如果	必要的	,	到	制作	他们	的	关于	这	一致性	的

[mæʃt] ['pə'teɪtəʊz] .

mashed	**potatoes**	**.**
捣碎	土豆	.

必要时可添加更多牛奶，使其达到类似土豆泥的稠度。

['fleɪvə(r)] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

Flavor	**with**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**.**
味道	和	糖	和	肉桂	.

用糖和肉桂调味。

[pɑːs] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)] [pə'teɪtəʊ] ['raɪsə(r)] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [maʊnd] [ɒn] [ðə; ði] [pleɪt]

Pass	**them**	**through**	**a**	**sieve**	**or**	**potato**	**ricer**	**to**	**form**	**a**	**mound**	**on**	**the**	**plate**
经过	他们	通过	一个	筛	或者	土豆	碾米机	到	形式	一个	冢	在	这	盘子

[ɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [mɒnt] [blæŋk] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] .

on	**which**	**the**	**Mont**	**Blanc**	**is**	**to**	**be**	**served**	**.**
在	哪个	这	蒙特	布兰克	是	到	是	服务	.

将它们过筛或用土豆压泥器压成小山状，放在盛放勃朗峰蛋糕的盘子上。

['dekəreɪt] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Decorate	**with**	**a**	**generous**	**quantity**	**of**	**whipped**	**cream**	**just**	**before**	**serving**	**.**
装饰	和	一个	慷慨的	数量	的	鞭打	奶油	只是	前	服务	.

上菜前，用大量的鲜奶油装饰。

[və'nɪlə] [ɔː(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] .

Vanilla	**or**	**a**	**little**	**wine**	**may**	**be**	**used**	**for**	**flavoring**	**instead**	**of**	**cinnamon**	**.**
香草	或者	一个	小的	葡萄酒	可能	是	用过的	为了	调味	反而	的	肉桂	.

可以用香草或少量葡萄酒代替肉桂来调味。

[meərɪ'etə] [ˌɪ'ɛri]

Marietta	**Ieri**
玛丽埃塔	耶里

玛丽埃塔·伊里

[nʌt] [keɪk]

NUT	**CAKE**
坚果	蛋糕

坚果蛋糕

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

[raɪs] ['flaʊə(r)]

rice	**flour**
米	面粉

米粉

[sɪks] [ˌəʊ 'zed] .

6	**oz**	**.**
6	盎司	.

6盎司

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[fɔːr] [ˌəʊ 'zed] .

4	**oz**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[fɔːr] [egz]

4	**eggs**
4	鸡蛋

4个鸡蛋

[və'nɪlə]

Vanilla
香草

香草

[fɔːr] [ˌəʊ 'zed] .

4	**oz**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['fɪlbət]

almonds	**and**	**filberts**
杏仁	和	榛子

杏仁和榛子

[blɑːntʃ] [ðə; ði] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['fɪlbət] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] ['θʌrəli] .

Blanch	**the**	**almonds**	**and**	**filberts**	**and**	**dry**	**them**	**thoroughly**	**.**
布兰奇	这	杏仁	和	榛子	和	干燥	他们	彻底	.

将杏仁和榛子焯水，然后彻底晾干。

[graɪnd] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [raɪs] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] .

Grind	**them**	**very**	**fine**	**and**	**mix**	**with**	**the**	**rice**	**flour**	**and**	**two**	**tablespoons**	**of**	**the**	**sugar**	**.**
研磨	他们	非常	美好的	和	混合	和	这	米	面粉	和	二	汤匙	的	这	糖	.

将它们磨成非常细的粉末，与米粉和两汤匙糖混合。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [lait] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] .

Beat	**the**	**eggs**	**light**	**and**	**beat**	**in**	**the**	**rest**	**of**	**the**	**sugar**	**.**
打	这	鸡蛋	光	和	打	在	这	休息	的	这	糖	.

将鸡蛋打散，然后加入剩余的糖继续打散。

[pɔː(r)][ðə; ði] [egz] ['ɪntuː][ðə; ði]['ʌðə(r)]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [biːt] [ɔːl] ['veri] [lait] .

Pour	**the**	**eggs**	**into**	**the**	**other**	**mixture**	**and**	**beat**	**all**	**very**	**light**	**.**
倒	这	鸡蛋	进入	这	其他	混合物	和	打	全部	非常	光	.

将鸡蛋倒入其他混合物中，轻轻搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] .

Add	**the**	**melted**	**butter**	**and**	**continue**	**to**	**beat**	**.**
添加	这	融化	黄油	和	继续	到	打	.

加入融化的黄油，继续搅拌。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [ləʊf] - [keɪk] [tɪn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Pour	**into**	**a**	**buttered**	**loaf**	**-**	**cake**	**tin**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
倒	进入	一个	涂黄油的	面包	-	蛋糕	锡	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

倒入抹了黄油的吐司蛋糕模具中，放入中等温度的烤箱烘烤。

['pæstə] [ˌmɑːrgə'riːtə]

PASTA	**MARGUERITA**
面食	玛格丽塔

玛格丽特意面

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

[pə'teɪtəʊ]['flaʊə(r)]

potato	**flour**
土豆	面粉

马铃薯粉

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]

powdered	**sugar**
粉末状	糖

糖粉

[fɔːr] [egz]

4	**eggs**
4	鸡蛋

4个鸡蛋

['lemən] [dʒuːs]

Lemon	**juice**
柠檬	汁

柠檬汁

[biːt] [ðə; ði] [eg] [jəʊk] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .

Beat	**the**	**egg**	**yolks**	**thoroughly**	**and**	**beat**	**in**	**the**	**sugar**	**.**
打	这	蛋	蛋黄	彻底	和	打	在	这	糖	.

将蛋黄充分打散，然后加入糖继续打散。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ɔːl] ½ ['aʊə(r)] .

Then	**add**	**the**	**flour**	**and**	**lemon**	**juice**	**and**	**beat**	**in**	**all**	**½**	**hour**	**.**
然后	添加	这	面粉	和	柠檬	汁	和	打	在	全部	½	小时	.

然后加入面粉和柠檬汁，搅拌半小时。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [draɪ][ænd; ənd][fəʊld][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][rest] .

Beat	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**dry**	**and**	**fold**	**them**	**into**	**the**	**rest**	**.**
打	这	白人	的	这	鸡蛋	干燥	和	折叠	他们	进入	这	休息	.

将蛋白打发至干，然后拌入剩余的面糊中。

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] [məʊld] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

Butter	**a**	**mould**	**and**	**sprinkle**	**with**	**powdered**	**sugar**	**.**
黄油	一个	模具	和	撒	和	粉末状	糖	.

在模具上涂抹黄油，然后撒上糖粉。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [ðə; ði] [məʊld] [ænd; ənd] [beɪk] .

Pour	**into**	**the**	**mould**	**and**	**bake**	**.**
倒	进入	这	模具	和	烤	.

倒入模具烘烤。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kuːl] [tɜːn] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊld] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

When	**it**	**is**	**cool**	**turn**	**out**	**of**	**the**	**mould**	**and**	**sprinkle**	**with**	**powdered**	**sugar**	**.**
什么时候	它	是	凉爽的	转动	出去	的	这	模具	和	撒	和	粉末状	糖	.

冷却后从模具中取出，撒上糖粉。

-

BIGNÉ

-

比涅

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]

1	**cup**	**flour**
1	杯子	面粉

杯面粉

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]

½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]

A	**little**	**salt**
一个	小的	盐

少许盐

[bɔɪl] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [melt] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

Boil	**the**	**water**	**and**	**melt**	**the**	**butter**	**in**	**it**	**.**
熬	这	水	和	熔化	这	黄油	在	它	.

将水烧开，放入黄油融化。

[sɔːlt][ˌaɪ 'tiː] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] .

Salt	**it**	**,**	**add**	**the**	**flour**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**a**	**little**	**while**	**.**
盐	它	,	添加	这	面粉	和	让	它	厨师	一个	小的	尽管	.

加盐，加入面粉，再煮一会儿。

[kuːl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['biːt(ə)n] [egz] .

Cool	**and**	**add**	**the**	**beaten**	**eggs**	**.**
凉爽的	和	添加	这	被打败	鸡蛋	.

冷却后加入打散的鸡蛋。

[fɔːm] [ðɪs] ['ɪntuː] - - , (['lɪt(ə)l] [keɪks] [ɔː(r)] ['kʊkiz]) [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Form	**this**	**into**	**12**	**Bigné**	**,**	**(**	**little**	**cakes**	**or**	**cookies**	**)**	**and**	**bake**	**them**	**in**	**the**	**oven**	**.**
形式	这	进入	-	-	,	(	小的	蛋糕	或者	曲奇饼	)	和	烤	他们	在	这	烤箱	.

将此面团做成 12 个小蛋糕（或饼干），然后在烤箱中烘烤。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [beɪkt] [splɪt] [ðem; ðəm] ['əʊpən] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ə; eɪ] ['kʌstəd] ['fleɪvəd] [wɪð]

When	they	are	baked	split	them	open	and	fill	with	a	custard	flavored	with
什么时候	他们	是	烘焙	分裂	他们	打开	和	充满	和	一个	蛋奶冻	调味	和

[və'nɪlə] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [ðem; ðəm] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

vanilla	and	sprinkle	them	with	powdered	sugar	.
香草	和	撒	他们	和	粉末状	糖	.

烤好后，将它们切开，填入香草味的蛋奶沙司，并撒上糖粉。

[ˌsiːnjɔː'riːnɑː] ['aɪriːn] - .

Signorina	Irene	Merlani	.
西尼奥里纳	艾琳	-	.

艾琳·梅拉尼小姐。

[-] [nəʊt] :

Transcriber's	Note	:
转录员的	笔记	:

转录者注：

['maɪnə(r)] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z] [hæv; həv] [biːn] [kə'rektɪd] [wɪ'ðaʊt] [nəʊt] .

Minor	typographical	errors	have	been	corrected	without	note	.
次要的	印刷	错误	有	到过	已更正	没有	笔记	.

已更正一些细微的印刷错误，未作任何说明。

[ˌɪregjə'lærətɪ] [ænd; ənd] [ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] [ðə; ði] [tekst] [hæv; həv] [biːn] [rɪ'teɪnd] [æz; əz] ['prɪntɪd] .

Irregularities	and	inconsistencies	in	the	text	have	been	retained	as	printed	.
违规行为	和	不一致之处	在	这	文本	有	到过	保留	作为	打印	.

文本中的不规范之处和不一致之处均按印刷原样保留。

[ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [ɒv; əv] ['kɒntents] [wɒz; wəz] [nɒt] ['prez(ə)nt] [ɪn] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [tekst] [ænd; ənd] [hæz; həz]

The	Table	of	Contents	was	not	present	in	the	original	text	and	has
这	桌子	的	内容	曾是	不是	展示	在	这	原来的	文本	和	有

[biːn] [prə'djuːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['riːdərz] [kən'viːniəns] .

been	produced	for	the	reader's	convenience	.
到过	生产	为了	这	读者的	方便	.

原文中没有目录，此处添加目录是为了方便读者阅读。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神